

QUINTA DO CARMO

TINTO 2022

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



14,7
%vol

16°C - 18°C



Alicante Bouschet (60%)
Cabernet Sauvignon (30%)
Syrah (10%)



Argilosos sobre mármore e xisto



12 meses em barricas de carvalho francês



150cl | 75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,164 x 0,324 m
Volume: 0,013 m³



Francisco Antunes | João Chamorro

PERFIL

Tinto produzido a partir de uma seleção das melhores uvas de Alicante Bouschet, complementada com Cabernet Sauvignon e Syrah, colhidas no momento ótimo de maturação.

A vinificação é realizada separadamente, casta a casta e talhão a talhão, em depósitos de inox com temperatura controlada. O processo inclui maceração pré-fermentativa para maximizar a extração de cor e aromas, seguida de maceração pós-fermentativa com prova diária para determinar o momento ideal de desencuba. Após a fermentação maloláctica, o vinho estagia em barricas de carvalho francês de 225L, sendo posteriormente loteado na proporção ideal para cada ano. O engarrafamento é seguido de um estágio em garrafa de aproximadamente um ano.

De perfil exuberante e clássico, com carácter gastronómico e grande riqueza, este vinho pode ser apreciado jovem ou guardado, estimando-se um potencial de evolução positiva ao longo de 20 anos.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha profunda com laivos violeta característica do Alicante Bouschet. Aroma rico e delicado com notas de frutos do bosque e cereja fresca e notas especiadas no final devido ao casamento perfeito com a madeira de carvalho francês. Na boca apresenta-se encorpado, rico de sabor, muito elegante mas longo e persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,7

ACIDEZ TOTAL (G/L AT): 5,7

PH: 3,6

SO2: 103

ÁÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,5

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

Muito gastronómico e versátil à mesa, acompanha na perfeição pratos de carne elaborados ou queijos mais curados. Liga na perfeição com pratos tradicionais alentejanos sobretudo assados de borrego ou grelhados de porco preto e presunto. Ótimo para partilhar em boa companhia.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



Revisto em 19/10/2025

HISTÓRIA

Na Quinta do Carmo produzem-se os vinhos com a mesma marca desde o séc. XIX. Esta propriedade com cerca de 1000 ha tem plantados 150 ha de vinha, rodeadas por 400 ha de montado de sobro, 100 ha de floresta, 350 ha de pastagens naturais e 800 ovelhas que ajudam na conservação e sustentabilidade holística da propriedade e de todo o ecossistema envolvente. A Quinta do Carmo foi o berço das primeiras plantações de Alicante Bouschet em Portugal e no Alentejo em particular, com vinhos rotulados na propriedade datados de 1896. A joint-venture com o grupo Lafite Rothschild (Bordéus) nos anos 90 do sec.XX impulsionou e catapultou além fronteiras a já grande notoriedade dos vinhos Quinta do Carmo até os dias de hoje tornando o Quinta do Carmo Tinto um ícone dos vinhos tintos do Alentejo.



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhhoa.pt