

Carm Reserva Branco Douro



Carm Reserva Branco Douro

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço

Preço base com taxas 12,95 €

Preço de venda com desconto

Preço Venda 12,95 €

Desconto

[Colocar questão sobre este produto](#)

Descrição

VINIFICAÇÃO Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura , eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas com desengace total, seguido de esmagamento suave e maceração pelicular; durante cerca de 12h. Após este período sobre atmosfera inerte fez-se a prensagem em prensa pneumática, seguindo-se então um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h em função da casta e do estado de maturação. Vinificação em hiper-redução, fermentação a 12°C e trasfega sob atmosfera controlada. Os vinhos estagiaram sucessivamente em aço inox e barricas de carvalho francês sobre borra fina (battonage) até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA No nariz, esta colheita de 2017 permitiu a obtenção de um vinho muito fresco e com - plexo, com fruta citrúcia, toranja, em har - monia com discretas nuances florais e fortes notas minerais próprias do "terroir", com - plexado pelas notas resultantes do estágio sobre borra fina e de barrica. A frescura e o volume de boca surpreendem, com final muito longo, fresco e mineral. Este vinho é um branco ideal para acompanhar: peixe, marisco, carnes brancas e vegetais. Servir ligeiramente fresco, entre 11,5 e 12,5°C.

Comentários

Ainda não existem comentários para este produto.

