

<http://www.carmim.eu>



## Reguengos DOC Tinto - CARMIM

### CLIMA

Clima mediterrâneo, como Verão muito quente e seco. Apar com Invernos frios com períodos de chuvas concentrados (600mm/ano). Na estação estival registam-se grandes amplitudes térmicas, sendo a insolação superior a 3000 horas por ano.

### SOLOS

Dominantemente derivados de rochas eruptivas de que se destacam os Quartzos-Dioritos, algumas manchas de derivados de Xisto e uma pequena mancha de solos derivados de Rañas.

### CASTAS

Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonês, Castelão, Moreto, Cabernet Sauvignon e Tinta Caiada.

### VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras seleccionadas inicia-se a fermentação a temperatura controlada (28°C). Durante este período é feita a maceração ou curtimenta, pelo processo de remontagem temporizada. A curtimenta dura todo o período de fermentação, cerca de 8 dias. O vinho estagia em depósitos, sendo estabilizado e filtrado no período de um ano.

### PROVA ORGANOLÉPTICA

Vinho de aspecto cristalino, cor granada, aroma a frutos vermelhos e curtimenta, macio e encorpado, com suaves taninos que lhe confere um prolongado final de prova, denotando as castas que o compõem.

### ESTÁGIO E CONSUMO:

As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12°C) com alguma humidade (75%). Consumir jovem, ou deixar estagiar 2 a 3 anos. Acompanha com carnes, enchidos e queijos. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C.

*Bolinhos de Bacalhau, Sopa de Legumes, Bife de Vazio Grelhado, Arroz, Legumes e Batatas Fritas. Jantar no Restaurante "Abrigo da Alma", Tomar/PT, 25 de maio de 2009.*