

<http://www.carmim.eu/catalog/1/2/vinhos-tintos/3>



CARMIM 

Bom Juiz Tinto

CLIMA:

Clima mediterrâneo, com o Verão muito quente e seco. A par 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 com solos derivados de Rañas.

CASTAS:

Aragonês, Trincadeira, Castelão 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, utilizando um processo de pisa mecânica. A curtimenta dura todo o período de fermentação, cerca de 8 dias. O vinho estagia em depósitos durante um ano e meio.

PROVA ORGANOLÉPTICA:

Vinho de aspecto cristalino, cor rubi, aroma evoluído a compota e especiarias. Na boca apresenta-se vigoroso, com suaves taninos que lhe confere um prolongado final de prova. Distingue-se pelas características regionais bem marcadas.

ESTÁGIO E CONSUMO:

As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12°C). Este vinho poderá ser consumido de imediato, ou se preferir, poderá deixá-lo estagiar 3 a 4 anos. Acompanha com caça e pratos de carnes de porco tradicionais do Alentejo. Deverá ser consumido à temperatura de 18°C.

Jantar de confraternização de Natal da Turma da Fisio, 02/12/2012.