



CARMIM 

Garrafeira dos Sócios 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 e Castelão.

VINIFICAÇÃO:

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados são 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, de modo a haver uma maior extracção de cor e taninos. A curtimenta dura cerca de 8 dias. Depois da fermentação alcoólica ocorre a "fermentação" maloláctica, fundamental para a estabilização e macieza dos nossos vinhos. O vinho estagia em depósitos durante um ano. Durante este período o vinho é submetido a provas regulares, sendo os melhores devidamente identificados e separados. Destes resultam dois lotes; o melhor dará origem à "Garrafeira dos Sócios" e segundo, à "Reserva". A "Garrafeira dos Sócios" estagia cerca de oito a doze meses, dependendo da prova, em meias pipas de Carvalho Nacional e Francês. Após estágio em madeira, o vinho é engarrafado e vai repousar em garrafa durante, pelo menos, um ano. Só depois será comercializado.

PROVA ORGANOLÉPTICA:

Vinho de aspecto cristalino, cor rubi, aroma evoluído a especiarias, passas, coco torrado e baunilha, encorpado, com suaves taninos. Tem um prolongado final de prova onde são confirmados os aromas do nariz. Distingue-se pela elegância e harmonia associadas à robustez própria de um grande vinho.

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 4 a 6 anos. Acompanha bem pratos de caça, carnes grelhadas ou assadas e queijos de cura. Deverá ser consumido à temperatura de 18°C.

Safra 2008. Prova no Vinhos do Alentejo 2015, em 14/09/2015.