



DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

CASTAS
Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

ESTÁGIO
Até Julho de 2010, parte em Inox e parte em Barricas de madeira Americana 1/3 e Francesa 2/3

ÁLCOOL
13,50%

ACIDEZ
4,82 g/L (ácido tartárico)

PH
3,73

ENGARRAFAMENTO
Junho 10

CARM RESERVA TINTO 2010

Seleccionámos uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, produzidas nas nossas quintas. Usámos as três castas, procurando reunir os taninos firmes da Tinta Roriz, as notas de esteva e os taninos suaves da Touriga Franca, e os aromas de frutos pretos e silvestres, com notas florais e frescas muito marcadas da Touriga nacional.

No nariz, muito fresco e intenso com notas de frutos pretos silvestres e cerejas pretas em equilíbrio com sedutoras nuances de "Liquorice", sendo o aroma complexado pelas notas da madeira. Na boca é muito concentrado, quente, com taninos firmes e textura suave, final muito intenso e persistente a mostrar com força a pujança dos vinhos do Douro Superior.

Este vinho acompanha carnes, Queijos e cozinha mediterrânica em geral.

Ficha Técnica: 



Practical observations on the vine-disease in the Alto Douro respectfully dedicated to His Most Faithful Majesty D. Pedro V by his majesty's humble but devoted servant J. J. Forrester.

Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.