

<http://www.carmim.eu/catalog-prod/1/34/alicante-bouschet-tinto>



## Alicante Bouschet Tinto

**Castas:** Alicante Bouschet

**Ano:** 2007

**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.

**Paladar:** vinho de cor granada carregada, aroma de fruta preta, com notas derivadas do seu estágio em madeira. Na boca é encorpado, macio, equilibrado com um final de prova em que se acentuam e confirmam as notas de café e chocolate.

**Estágio e Consumo:** as garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (cerca de 12°C) com alguma humidade (75% de humidade relativa). Estas condições deveram manter-se constantes durante todo o ano. Este vinho poderá ser consumido de imediato, ou se preferir, poderá deixa-lo estagiar 4 a 6 anos.

Acompanha bem carnes grelhadas ou assadas e queijos de cura ou meia cura. Deverá ser consumido à temperatura de 16-18°C.

Produzido e engarrafado por CARMIM - Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz.

[http://www.revistadevinhos.iol.pt/prova3764-carmim\\_alicante\\_bouschet-2007-tinto](http://www.revistadevinhos.iol.pt/prova3764-carmim_alicante_bouschet-2007-tinto)

### *Carmim Alicante Bouschet*

Produtor	<b>CARMIM</b>
Região	Regional Alentejano
Tipo	tinto
Ano	2007
Preço	€4,99
Nota	16,0 valores

O vinho tem boa concentração na cor, e um aroma muito vivo, ligado às notas mais características da casta, como as sensações químicas e a azeitona verde. Há uma rusticidade positiva neste aroma que até o torna muito atraente. Na boca sentem-se os taninos mas o tempo que leva de vida arredondou-os. Está agora no ponto e muito polivalente em termos gastronómicos.

*Foudué na pedra de file mignon e picanha. Prova junto com o Trincadeira, no jantar em 19 de junho de 2010. Sem comentários...*