

<http://www.carmim.eu/catalog-prod/1/11/terras-del-rei-tinto/>



CARMIM 

Terras d'el Rei 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 Quartzito-Dioritos, algumas manchas de derivados de Xisto e uma pequena mancha com solos derivados de Rañas.

CASTAS:

Castelão, Aragonês, Moreto e Trincadeira.

VINIFICAÇÃO:

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada (28°C). Durante este período é feita a maceração ou curtimenta, pelo processo de auto-vinificação, de modo a haver uma maior extracção de cor e taninos (responsáveis pelo corpo do vinho). A curtimenta dura cerca de cinco dias, a fermentação continua até que todo o açúcar esteja transformado em álcool. Depois da fermentação alcoólica ocorre a "fermentação" maloláctica, fundamental para a estabilização e macieza dos vinhos. O vinho estagia em depósitos, sendo estabilizado e filtrado antes do engarrafamento, que ocorre no período de um ano.

PROVA ORGANOLÉPTICA:

Vinho de aspecto cristalino, cor granada, aroma a frutos maduros e curtimenta, macio e medianamente encorpado na prova.

ESTÁGIO E CONSUMO:

As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12°C). Este vinho deverá ser consumido jovem, pelo que é aconselhável ser consumido num curto espaço de tempo. Deverá ser consumido à temperatura de 14°C - 16°C. Acompanha com carnes e queijos.

*Risoto de carneiro e amêndoas torradas.
Jantar em 26/08/2011 com a Turma da Toscana.*