

# CARMIM *tarefa*



## CARMIM TAREFA

Tinto

## COLHEITA

2019

## DENOMINAÇÃO

Regional Alentejano

## CASTAS

Vinhas Velhas (Alicante Bouschet, Castelão e Moreto)

## INTRODUÇÃO

Tarefa é um recipiente de barro utilizado para armazenar pequenas quantidades de produtos tradicionais, nomeadamente, o fruto das tarefas de vinificação das uvas típicas da região. Gerações viram os seus vinhos caseiros fermentar nestes recipientes, expressando dessa forma tão particular a qualidade, tipicidade e identidade de um néctar único, tão genuíno quanto as gentes que o produziram. Tarefa é o mais puro elogio à natureza e à História dos vinhos da nossa região.

## VINIFICAÇÃO

Após a seleção das melhores uvas das vinhas velhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual daquela que será a matéria-prima deste vinho. Chegadas à adega são descarregadas e imediatamente parcialmente desengaçadas e esmagadas, seguidas de fermentação alcoólica com leveduras indígenas em talhas de barro típicas da região.

## ESTÁGIO

Para preservar todo o Terroir e características deste vinho, não foi feito qualquer estágio em barricas de carvalho.

## 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 deverão manter-se constantes durante todo o ano. Consumir durante os próximos 3 a 5 anos.

## GASTRONOMIA

Acompanha com pratos típicos alentejanos, carnes vermelhas, caça, enchidos e queijos de cura.

**CARMIM**  
REGUENGOS

Rua Professor Mota Pinto, Apartado 3  
7200 - 412 Reguengos de Monsaraz / Portugal  
Tel: (+351) 266 508 200 | Fax: (+351) 266 508 280  
info@carmim.eu | www.carmim.eu | facebook.com/carmimreguengos

Safra 2019. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.