

FICHA TÉCNICA

Nome do produto: Quinta do Carneiro **Reserva** 2007

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, Lda.

Classificação: D.O.C. Alenquer

Tipo: Tinto

Castas: Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon.

Área: 30 hectares.

Idade média da vinha: 15 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: O micro clima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constituem uma excelente condição para uma boa maturação. De facto as temperaturas relativamente elevadas, 28-30°C, sentidos nas encostas viradas a sul e a poente, onde estão instaladas as vinhas de castas tintas associadas a uma relativa baixa humidade atmosférica (< 60%) contribuíram para um bom enriquecimento das uvas em açúcares e polifenóis, determinaram um estado sanitário excelente.

Vinificação: Desengace total e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa.

Envelhecimento: Estagiou durante 10 meses em pipas novas de carvalho Francês.

Parâmetros analíticos:

Teor alcoólico: 14,1 % Vol

Acidez total: 5,90g/l

Acidez Volátil: 0,67 g/l

pH: 3,74

Açúcar: 3,0

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Forte rubi com nuances acastanhadas.

Aroma: Exuberante complexo, com notas de fruta bem madura e de madeira

Sabor: Vinho com bom corpo onde sobressaem sabores de especiarias e menta, envolvidos por taninos macios. Boa acidez que confere ao conjunto um carácter longo, harmonioso e convidativo. Ainda equilibrado apesar de alguma idade.

Impressão geral: Vinho com personalidade bem característica da Quinta do Carneiro, suave no beber, saboroso e capaz de proporcionar distinto acompanhamento à cozinha mediterrânea.

Consumo: Este vinho poderá acompanhar pratos de carne principalmente os assados e queijos amanteigados. Aconselha-se a abrir a garrafa 1 hora antes de ser servido, à temperatura de 18°C. Este vinho por ser um produto natural, está sujeito a criar depósito com o envelhecimento. Se necessário, decantar antes de servir.

Conservação em garrafeira particular: Garrafa deitada em lugar seco e fresco ao abrigo da luz.

Expedição do produto: Garrafa Bordalesa.

Caixas de 6 garrafas deitadas

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.

Contacto comercial: António Domingues – Tel: + 351 21 793 03 18/ Fax: +351 21 793 19 89

E-mail: quintacarneiro@sapo.pt

Prémios: Medalha de Prata no Premium Select Wine Challenge ProWein 2011

