

Q Quinta do Carneiro

QUINTA DO CARNEIRO BRANCO



PAÍS PORTUGAL

REGIÃO LISBOA

SUBREGIÃO ALENQUER

BRANCO | SAFRA 2019

Período de maturação (Julho/Agosto) com temperaturas médias da ordem dos 26-28°C, humidade relativa inferior a 70% originam uvas em perfeito estado sanitário, que por sua vez, resultaram mostos com uma boa relação açúcares/ácidos e portadores de excelentes aromas primários, seus precursores e grande frescor

VARIEDADES: ARINTO

VINIFICAÇÃO

As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, seguiram para a prensa onde resultou num mosto delicado que fez a decantação estática durante 48 horas. A fermentação alcoólica aconteceu em tanques de aço inox com temperaturas controlada a 14-16°C, e durou cerca de 15 dias.

AMADURECIMENTO

Breve estagio em tanques de aço inox.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo palha claro e toques esverdeados. Fragrante, com destaque pêssego maduro, marmelo e melão. Em boca é seco, muito fresco, conjunto muito equilibrado e harmonioso. Final de boca persistente e frutado.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar ceviche, mariscos, e outros frutos do mar. Experimente também com queijo de cabra e saladas ricas.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12% | SERVIR A TEMPERATURA DE 10°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

QUINTA DO CARNEIRO

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A Quinta do Carneiro, está localizada no concelho de Alenquer, onde se avista o marco da sétima légua da linha da Mala-Posta, a apenas a um quilómetro da quinta. A propriedade assim foi batizada devido ao apelido do seu antigo proprietário o 4º Conde de Lumiares, Carneiro e Sousa, também presidente do concelho de ministros de Portugal. Entre os séculos XVIII e XIX a quinta dedicou-se principalmente à produção de uvas para produção de vinho. Os atuais limites da propriedade terão ficado definidos no início do século XIX durante o reinado de D. Miguel I. A herdade situa-se junto de uma antiga e importante estrada entre o Carregado e Coimbra (Mala-Posta). Segundo a tradição, por aí passaram e se hospedaram membros da família real. A parte residencial da quinta ainda conserva traços da arquitetura antiga, o que é patente nas cantarias antigas em redor das portas e janelas. Em 1984 foi constituída a Sociedade Agrícola do Carneiro S.A., onde se procedeu à plantação de novas vinhas com o objetivo primordial de produzir e engarrafar vinho. O terreno de 50ha da propriedade estende-se por solos argilo-calcários, com exposição a sul e beneficia de um clima influenciado pela transição do Atlântico e temperado pelo Mediterrâneo árido. O predomínio de encostas viradas a sul e a Oeste favorece a rápida acumulação de açúcares, polifenóis e aromas que levam a vindimas temporãs. Por outro lado, as exposições a Norte e a Leste das outras encostas encorajam um processo de maturação mais prolongado e suave produzindo vinhos mais ricos em aromas primários. A adega que data de 1991, está equipada com tecnologia recente, desde a recepção da uva, prensas, controle de temperaturas de fermentação, estabilização do vinho, filtração e engarrafamento. Desta forma, é possível efetuar toda as operações no interior da propriedade, desde o cacho à garrafa. Faz também parte da adega um pequeno laboratório para análises básicas, útil para apurar de forma rápida o estado dos vinhos.

CÓDIGO DO PRODUTO
QTC00400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
5604977000640

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)