

Q Quinta do Carneiro

QUINTA DO CARNEIRO RESERVA TINTO



PAÍS PORTUGAL

REGIÃO LISBOA

SUBREGIÃO ALENQUER

TINTO | SAFRA 2016

O micro clima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constituem uma excelente condição para uma boa maturação. As temperaturas relativamente elevadas, 28-30°C, sentidas nas encostas viradas a sul e a oeste, 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, livres da costumeira preocupação com a sanidade das uvas.

VARIEDADES: TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA PRETA E CABERNET SAUVIGNON

VINIFICAÇÃO

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

AMADURECIMENTO

Estagiou durante 10 meses em barris novos de carvalho Francês

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho rubi intenso com halos acastanhados. No nariz mostra muita força com ameixa e cerejas negras maduras, toque de baunilha e tostado. Em boca o vinho tem bom corpo, sobressaem sabores de especiarias e menta, envolvidos por taninos macios. Boa acidez que confere ao conjunto um caráter longo, harmonioso e convidativo.

HARMONIZAÇÃO

Aqui os assados são especialmente recomendados, assim como as carnes com molhos e longo cozimento. Queijos de média cura fazem bom par.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

RESERVA

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
QTC00500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
5604977000336

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)