

# Q Quinta do Carneiro

## QUINTA DO CARNEIRO 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. De fato as temperaturas relativamente elevadas, 29-30°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.

**VARIEDADES:** CASTELÃO, TRINCADEIRA 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

Breve estagio em tanques de aço inox.

### NOTAS DE PROVA

De cor rubi de média intensidade com halos granada, muito brilhante. Aromas destacados de frutas vermelhas maduras, notadamente cerejas e ameixa. Em boca o destaque é sua maciez e equilíbrio.

### HARMONIZAÇÃO

Este vinho poderá acompanhar pratos de carne vermelha, principalmente os assados ou com molhos escuros, e queijos amanteigados.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15°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  
**QTC00300**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**5604977000619**

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](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)