

Q Quinta do Carneiro

VINHAS DO CARNEIRO TINTO



PAÍS PORTUGAL

REGIÃO LISBOA

SUBREGIÃO ALENQUER

TINTO | SAFRA 2017

O micro clima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constitui uma excelente condição para uma boa maturação. De fato, as temperaturas relativamente elevadas, 29-30°C, sentidas 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, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ

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

Vermelho rubi de média intensidade, muito brilhante e vivo. Destacam-se os aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca surpreende pela maciez e equilíbrio, e ainda conta com fim de boca muito longo e frutado.

HARMONIZAÇÃO

Praticamente um coringa nas harmonizações, tem lugar á mesa juntamente com massas, carnes e até churrasco. Vinho para todos os dias!

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,3% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

Vinhas 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
QTC00100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
5604977011127

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)