



Quinta do Carmo 2012



Alentejo – Portugal

Delicioso branco alentejano vinificado pelo enólogo do próprio Château Lafite-Rothschild, que adquiriu esta propriedade, em 1992. Ele emprega as típicas castas Arinto, Fernão Pires, Roupeiro e Perrum (a Palomino de Jerez). Sempre um dos melhores vinhos brancos do país.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Branco

Terroir

País Portugal
Região Alentejo
Produtor Quinta da Bacalhoa
Safra 2013

Elaboração

Uva Roupeiro (70%), Arinto (15%) e Antao Vaz (15%)
Teor Alcoólico 13,5%
Amadurecimento Não passa por carvalho, mas estagia alguns meses “sur lie”, em contato com as leveduras a fim de apresentar aromas mais rústicos como de folhas de bosque úmido

Por Murilo Azevedo

Visual Amarelo ouro
Olfativo Destaque para notas de abacaxi, damasco, com toque vegetal e animal
Gustativo Elegante, suculento, encorpado, estruturado e persistente
Harmonização Ótima companhia para bacalhau, carnes de porco, risotos e javali

Sobre o Produtor

Serviço

Temperatura de Serviço 8/10°
Estimativa de Guarda Pronto Para beber

A Bacalhã Vinhos de Portugal, fundada em 1922, sob a designação João Pires & filhos, tem percorrido um longo percurso, afirmando-se como um dos mais inovadores produtores de vinhos em Portugal. A empresa adquiriu a Quinta do Carmo e o Grupo Lafitte Rothschild ficou com algumas acções no grupo Bacalhã Vinhos de Portugal. Em 2007 a Bacalhã tornou-se o maior acionista na Aliança, um dos produtores mais prestigiados em espumantes de alta qualidade, aguardentes tal como vinhos de mesa de Portugal. A Bacalhã Vinhos de Portugal dispõe de adegas nas regiões mais importantes de Portugal, quais sejam: Douro, Dão, Bairrada, Península de Setúbal (Azeitão), Lisboa e ALENTEJO.