



## 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

<b>Conteúdo</b>	750ml	<b>Tipo</b>	Branco
<b>Terroir</b>			
<b>País</b>	Portugal		
<b>Região</b>	Alentejo		
<b>Produtor</b>	Quinta da Bacalhoa		
<b>Safra</b>	2013		
<b>Elaboração</b>			
<b>Uva</b>	Roupeiro (70%), Arinto (15%) e Antao Vaz (15%)		
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%		
<b>Amadurecimento</b>	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		
<b>Por Murilo Azevedo</b>			
<b>Visual</b>	Amarelo ouro		
<b>Olfativo</b>	Destaque para notas de abacaxi, damasco, com toque vegetal e animal		
<b>Gustativo</b>	Elegante, suculento, encorpado, estruturado e persistente		
<b>Harmonização</b>	Ótima companhia para bacalhau, carnes de porco, risotos e javali		

### Sobre o Produtor

<b>Serviço</b>	A Bacalhôa 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 ações no grupo Bacalhôa Vinhos de Portugal. Em 2007 a Bacalhôa 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 Bacalhôa Vinhos de Portugal dispõe de adegas nas regiões mais importantes de Portugal, quais sejam: Douro, Dão, Bairrada, Península de Setúbal (Azeitão), Lisboa e ALENTEJO.
<b>Temperatura de Serviço</b>	8/10º
<b>Estimativa de Guarda</b>	Pronto Para beber