



Terroir

País: Portugal

Região: Lisboa

Uvas: Touriga Franca e Touriga Nacional

Elaboração

tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 10 meses em Barril de Carvalho

Por Murilo

Visual: Rubi intenso com tons violáceos

Olfativo: Frutas vermelhas maduras, Ameixa, framboesa, morango e amoras com um toque de herbáceo e chocolate amargo no final

Gustativo: Encorpado, boa estrutura, taninos em equilíbrio, sabores intensos, bom final de boca.

Olfativo: Carnes assadas com vegetais, steak a poivre, carnes de caça, massa com molho à bolonhesa ou funghi e vai encarar muito bem um bacalhau à lagareiro

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5 anos

Produtor

A Quinta do Carneiro, está localizada no concelho de Alenquer, onde se avista o marco da sétima léguas 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.