



## Carm Branco Douro 2018

**Produtor: Família Roboredo Madeira**

Proveniente de solos xistosos durienses, é elaborado com as castas Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho, todas muito bem selecionadas. Este branco possui notas de flores brancas, frutas cítricas e nuances minerais, conferindo ao paladar excelente sensação de frescor. Um baita branco com as castas típicas do Douro. Saúde

### Terroir

**País:** Portugal

**Região:** Douro

**Uva:** Rabigato, Síria (Roupeiro), Viosinho e Códega de Larinho (tradicional da região)

### Elaboração

**Tipo:** Branco

**Teor Alcoólico:** 12,5%

**Amadurecimento:** Não há passagem por barricas de carvalho.

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Amarelo palha com reflexos dourados claro, brilhante.

**Gustativo:** De médio corpo, possui excelente frescor, equilibrado, elegante, boa acidez, fácil de beber.

**Olfativo:** Frutas cítricas, flores brancas e toques minerais. Um branco envolvente, complexo e persistente.

**Harmonização:** Carnes brancas grelhadas, peixes, e queijos brancos de massa mole. Vai muito bem com bolinho de bacalhau, saladas e sunset no fim de verão.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 8/ 10°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

A Casa Agrícola Roboredo Madeira (CARM) é uma empresa familiar que pertence ao mesmo clã desde o início das atividades, no século XVII. O objetivo do negócio é produzir vinhos e azeites de alta qualidade, provenientes de fazendas próprias. São 220 hectares de oliveiras e outros 62 de vinhas nos arredores de Almendra. O solo em que as vinhas foram plantadas tem características agrestes, mas, apesar das dificuldades, a região tem seu lado positivo: a posição central permite o rápido transporte das uvas durante a colheita e a elevação de 400 metros virada para o nordeste ajuda a minimizar os efeitos do calor durante o verão seco e quente. Ao cultivar uvas de maneira orgânica e utilizar tecnologia avançada, a CARM venceu com louvor as intempéries da região, produzindo vinhos excelentes que atingem ótimas pontuações nos mais respeitados guias especializados