



## CARM tinto Douro 2018

**Produtor:** CARM Casa Agrícola Roboredo Madeira

Encontrar o equilíbrio de diferentes castas provenientes de parcelas distintas é descobrir a autenticidade e manter a tradição. É revelar o enigma!!! Nesta garrafa você vai encontrar o enigmático prazer de apreciar um vinho intenso, equilibrado e complexo que transcende a razão e nos transporta para sensações de prazer, alegria e conforto. Viva!!

### Terroir

**País:** Portugal

**Região:** Douro

**Uvas:** Touriga Franca e Touriga Nacional

### Elaboração

**tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14%

**Amadurecimento:** 12 meses em Barril de Carvalho

### Por Murilo

**Visual:** Rubi intenso com tons violáceos

**Olfativo:** Frutas vermelhas e negras, Ameixa, mirtilo, cerja preta e amoras com um toque floral e defumado

**Gustativo:** Encorpado, boa estrutura em boca, taninos presentes em equilíbrio, boa acidez, gastronômico, intenso e persistente

**Olfativo:** Carnes assadas na pressão com batatas rústicas, arroz de pato, cordeiro, javali, massa com molho apimentado, e também vai encarar muito bem a bacalhoadada da páscoa

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou + 3 anos

### 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