

## **Carmim Primitivo 2018**

**REGIÃO:** Reguengos de Monsaraz – Alentejo – Portugal

**CLASSIFICAÇÃO:** Regional Alentejano

**CASTAS:** Vinhas Velhas ( Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez, Castelão ) com 38 anos

**ÁLCOOL:** 16% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 6,3 g/l de ácido tartárico

**pH:** 3,63

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 0,8 g/l

**ENOLOGIA:** Rui Veladas e Tiago Garcia

**INTRO:** A relação mais íntima entre o solo e o microclima particular da região dá origem ao nascimento de variedades de uva, que expressam livremente a qualidade, tipicidade e identidade de um grande vinho. Os viticultores são os artesões que namoram a natureza, que acarinha e protege as videiras, na adega disciplina-se o temperamento selvagem da fermentação para no final podermos contactar com um líquido civilizado e apaixonante. Apenas um ser vivo é capaz de nos transmitir uma história, de nos falar de um local com orgulho. Os vinhos que o conseguem são os verdadeiros vinhos de Terroir como este Primitivo

**VITICULTURA:** Vinhas instaladas em solos derivados de rochas eruptivas de que se destacam os Quartzo-Dioritos, algumas manchas de derivados de Xisto e uma pequena mancha com solos derivados de Rañas, beneficiando de um clima mediterrânico com elevadas amplitudes térmicas de Verões quentes e secos e Invernos frios. Após as intervenções necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas são vindimadas no ponto ótimo de maturação.

**VINIFICAÇÃO:** Após a seleção das melhores uvas das vinhas velhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual daquela que será a matéria-prima deste vinho. Chegadas à adega são descarregadas e imediatamente parcialmente desengaçadas e esmagadas, seguidas de fermentação alcoólica com leveduras indígenas em lagares de pedra com pisa a pé. Para preservar todo o Terroir e características deste vinho, não foi feito qualquer estágio em barricas de carvalho.

**NOTA DE PROVA:** Vinho de aspeto cristalino, cor granada profunda, aroma de frutos pretos maduros, compota, geleia integradas com notas especiadas. Concentrado, estruturado, complexo e intenso, com boa acidez num conjunto exuberante e de excelente persistência.

**LONGEVIDADE:** Consumir durante os próximos 5 a 8 anos.

**HARMONIZAÇÃO:** Acompanha com pratos de carne vermelha, caça, enchidos e queijos de cura.  
Deverá ser consumido à temperatura de 16°C-18°C.