

Portugal, nuestro país vecino y hermano, es el origen de este delicioso vino tinto Reserva Douro, orígenes y tradiciones parecidas dan color y sabor a CARM, ¡Pruébalo!

## RESERVA DOURO

TINTO 2017

# CARM

Se vinificaron en nuestra bodega Quinta das Marvalhas, en Almendra, en el corazón del Douro Superior. Seleccionamos uvas de las variedades Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca y Touriga Nacional, producidas en nuestras fincas. Utilizamos las cuatro variedades de uva, tratando de combinar los taninos redondos de Tinta Francisca con los firmes de Tinta Roriz, las notas de jara y los taninos suaves de Touriga Franca, y los aromas de frutos negros y silvestres, con notas florales y frescas muy marcadas. de Touriga Nacional.

En 2017, la falta de lluvias y el calor extremo (el año más caluroso de los últimos 86 años) que se dejó sentir a lo largo del año obligaron a una gestión vitivinícola muy exigente para evitar el "estrés hídrico". Entre las diversas técnicas adaptadas a las condiciones climáticas del Douro Superior, se dio prioridad a la protección de la zona de racimo por la vegetación y un estricto control de la maduración fenólica con el fin de obtener el máximo potencial aromático.

**2 AMIGOS**

[www.2amigos.com](http://www.2amigos.com)



# CARM

## RESERVA, DOC DOURO

TINTO 2017

### FASE VISUAL

Visualmente presenta un color rubí intenso.

### FASE OLFATIVA

En nariz, muy fresco e intenso con notas de frutos negros silvestres y cerezas negras en equilibrio con seductores matices de "Liquorice", el aroma es completado por notas de madera.

### FASE GUSTATIVA

En boca es muy concentrado, caliente, con taninos firmes y textura suave, con un final muy intenso y persistente en donde se demuestra la fuerza de los vinos del Douro Superior.

### ANÁLISIS QUÍMICO

- ACIDEZ TOTAL: 5,80 g/Lt (ácido tartárico)
- ACIDEZ VOLÁTIL: 0,40 g/Lt (ácido acético)
- AZÚCAR RESIDUAL: 2,3 g/Lt

### FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Tinto

VARIEDAD: 50% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 20% Tempranillo (Tinta Roriz) y 5% Tinta Francisca

RENDIMIENTO: 60 hl/ha

FERMENTACIÓN: depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: 18 meses en barrica, 70% Roble Francés (225L) y 30% Roble Americano (300L).

GASTRONOMÍA: Carnes, quesos y cocina mediterránea.

CONTIENE SULFITOS

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15 e 16°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14,50 %

**RP / WA 90+ pts**

**WE 91 pts**

**Mundus Vini - Gold Medal (Best of Douro)**

**Concours Mondial Bruxelles - Gold Medal**

## 2 AMIGOS

[www.2amigos.com](http://www.2amigos.com)

