



CARM Reserva branco 2022

De olijfolie van de familie Madeira was onze eerste ontdekking in Portugal en door het spoor van de olie te volgen, kwamen we in contact met de wijnen. In 2000 ging het nog om een zeer bescheiden productie, maar sinds de bouw van een nieuwe kelder in 2007 kregen de wijnen van CARM een nieuwe dynamiek. Zo is CARM, dat in Portugal al jaren gekend was voor de beste olijfolie van het land, nu ook een echte referentie voor wijn.

Producer	CARM
Région	Douro
Volume	75.0 cl.
Cépage	malvasia, gouveio, codega, rabigato
Drinking window	2024-2028
Alc.	13.0%
Vinificatie	Le vin est vinifié dans la cave de la Quinta das Marvalhas à Almendra, au cœur du Douro Superior. Sous température contrôlée, après un égrappage total, les raisins sont foulés doucement et subissent un choc thermique, suivi d'une période de macération pré-fermentaire à froid d'environ 12 à 24 heures. Le moût est transféré dans des cuves en inox, où la macération se fait pendant 8 jours à 22°C.
Rijping	Elevage de 18 mois en fûts de chêne (70% chêne français (225L) et 30% chêne américain (500L)).

18,39 €