



CARM branco 2020

L'huile d'olive de la famille Madeira a été notre première découverte au Portugal et en suivant la trace de l'huile, nous sommes entrés en contact avec les vins. En 2000, la production était encore très modeste, mais depuis la construction d'une nouvelle cave en 2007, les vins de CARM ont acquis un nouveau dynamisme. CARM, qui au Portugal est connu depuis des années pour la meilleure huile d'olive du pays, est maintenant aussi une véritable référence pour le vin. C'est un vin très frais avec des notes d'agrumes, de légères nuances florales et de fortes notes minérales. La bouche est surprenante pour ce type de vin, et elle présente une finale fraîche et longue.

Producer	CARM
Région	Douro
Volume	75.0 cl.
Cépage	malvasia, gouveio, codega, rabigato
Drinking window	2021-2024
Alc.	13.0%
Vinificatie	Le vin est vinifié à la Quinta das Marvalhas à Almendra, dans le coeur du Douro Superior, avec un contrôle complet des températures. Égrappage total, foulage en douceur, macération pelliculaire de 12 heures. Après une période en atmosphère inerte, le pressurage a lieu dans un pressoir pneumatique. Les vins sont clarifiés pendant 24 à 48 heures, en fonction de la variété et de l'état de maturité des raisins.
Rijping	in inox

10,99 €