VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

CARM Reserva tinto 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. Filipe Madeira a hérité des gènes énergétiques de son père Celso. Il faut s'étonner qu'au cours des 20 dernières années, ils aient permis à l'entreprise familiale de se développer de manière exponentielle et d'obtenir une reconnaissance internationale pour la qualité de leurs vins et de leur huile d'olive. Le CARM reserve n'est pas le plus cher mais pour nous, il a toujours été le vin le plus emblématique de la famille. Le Tinta Roriz s'exprime par ses tanins fermes , le Touriga Franca apporte au vin des notes de ciste et des tanins doux, enfin, le Touriga Nacional donne des arômes de fruits noirs et de baies ainsi que les notes florales fraîches. Le nez du vin est très frais et intense avec des notes de fruits noirs sauvages et de cerises noires, équilibrées par des notes séduisantes de réglisse. De subtiles notes de bois rendent l'arôme plus complexe.En bouche, le vin est fabuleusement concentré, présentant des tanins fermes et une texture lisse ainsi qu'une finale très persistante qui affiche fortement l'intensité des vins du Douro Supérieur.

Producer	CARM
Région	Douro
Volume	75.0cl
Cépage	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
Drinking window	2024-2027
Alc.	14.0%

VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Vinificatie	Le vin est vinifié dans la cave de la Quinta das Marvalhas à Almendra, au c?ur du Douro Superior. Contrôle complet de la température, 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)).

19,00 €