2017 CARM CM DOC

Carm Almendra

Produzent	**Carm**
Herkunft	**Douro, Portugal**
Traubensorten	**Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Aussergewöhnliche Aromen, sehr frische Nase mit einer Vorherrschaft von wilden schwarzen Früchten. Balance zwischen verführerischen Nuancen von Lakritze und einem komplexen Aroma mit Holznoten. Am Gaumen ist es heiss und konzentriert, mit festen Tanninen und einer geschmeidigen Textur. Der Abgang ist sehr intensiv und anhaltend.

Vinifikation und Ausbau
Nachdem die Trauben im Weingut eingetroffen sind, werden die Trauben, die sich nicht in einem perfekten Zustand befinden, geglättet. Die Trauben werden dann unter vollständiger Entrappung, sanfter Pressung und Thermoschock vinifiziert, gefolgt von einer Periode der kalten Vorgärung in der Weinpresse für etwa 12 bis 24 Stunden. Der Most wird in breite und niedrig vergorene Tanks umgefüllt, wo die Weine etwa 10 Tage lang bei Temperaturen zwischen 24 und 26°C gären. Die malolaktische Gärung fand auf natürliche Weise statt und wird Ende Dezember abgeschlossen. Ein Teil des Gärungsprozesses wurde in Eichenfässern durchgeführt.

Passt zu
Käse, Fleisch und den meisten mediterranen Speisen.