PLOZZA
wine-group

2023 CARM Branco DOP

Carm Almendra

Produzent	**Carm**
Herkunft	**Douro, Portugal**
Traubensorten	**Viosinho**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Sehr frischer Wein mit Zitrusfrüchten in Harmonie mit leichten blumigen Nuancen und starken mineralischen Noten. Die Mundfüllung ist für diese Art von Wein überraschend, und er zeigt einen frischen und langen Abgang.

Vinifikation und Ausbau
Der Wein wird in der Kellerei unserer Quinta das Marvalhas in Almendra, im Herzen des Douro Superior, vinifiziert. Unsere Weinkellerei ist mit der neuesten Technologie ausgestattet und ermöglicht eine vollständige Kontrolle der Temperatur, was für unsere Region mit extremen Klimaverhältnissen unerlässlich ist. Nachdem die Trauben in der Kellerei angekommen sind, werden die Trauben, die sich nicht in perfektem Zustand befinden, aussortiert und anschließend vollständig entrappt, sanft gequetscht und etwa 12 Stunden lang mazeriert. Nach dieser Zeit in inerter Atmosphäre erfolgt die Pressung in einer pneumatischen Presse. Die Weine werden je nach Sorte und Reifegrad der Trauben 24 bis 48 Stunden lang geklärt.

Passt zu
Allen Arten von Fisch, Krustentieren, weißem Fleisch und Gemüse. Servieren Sie ihn leicht gekühlt zwischen 8-12 °C.