

CARM RÉSERVA

DOURO

ROUGE FRAIS & SOYEUX



PROFIL :

CARM est le diminutif de « Maison Agricole Roboredo Madeira », du nom de la famille propriétaire du domaine. Celso Madeira a planté ses premières vignes en terrasses en 1966 dans le Douro, et actuellement, Felipe Roboredo Madeira gère le domaine. L'activité agricole de la famille a toujours été située dans la région où le Douro commence son périple sur le territoire portugais, à savoir la partie la plus noble du Douro Superior. Elle se partage entre oliviers (220 ha environ) et vignobles (60 ha), qui ont été convertis dès 1995 en agriculture biologique, démontrant la quête qualitative permanente de la famille qui ne s'est jamais démentie. CARM se compose de 5 « quintas » : Quinta do Bispado, Quinta de Calabria, Quinta das Marvalhas, Quinta da Urze et Quinta das Verdelhas. Ces quintas, plantées en terrasse, se situent autour du village d'Almendra, inclus dans la réserve archéologique de la vallée de Côa. C'est également sur ce terroir extraordinaire d'Almendra qu'est produit le plus célèbre (et plus recherché) vin du Portugal : Barca Velha de la Quinta da Leda.

VITICULTURE :

- Cépage : Touriga Nacional – Touriga Franca – Tinta Roriz – Tinta Francisca
- Climat : dans la partie la plus noble du Douro Supérieur, près de la frontière espagnole, avec des hivers très froids et des étés infernalement chauds.
- Terroir : vignes en terrasses de schistes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les raisins, dont la sélection a été rigoureuse, ont été vinifiés dans la cave à Quinta das Marvalhas à Almendra au cœur du Douro Supérieur. Élevage de 18 mois en fûts de chêne, 70% français et 30% américain.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un nez très frais et intense avec des notes de fruits noirs sauvages et de cerises noires équilibré avec des nuances séduisantes boisées. En bouche, il est très concentré, avec une texture douce

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 6 années
- Accords mets & vins : gigot d'agneau, pâtes à la sauce tomate, Brie, cuisine méditerranéenne...