

CARM HORMIGAS

DOURO – BIO

ROUGE RICHE & FRAIS



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 – Tinta Roriz – Touriga Franca
- 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 :

Contrôle total de la température, égrappage, éraflage, macération pré fermentaire, 10 jours de fermentation, malolactique naturelle jusqu'à fin décembre. Élevage 12 mois en barriques de chêne américain.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un nez frais et élégant, plein de fruits rouges mûrs, de cerises noires au Kirch. Des touches d'arômes tertiaires de réglisse et de chêne rajoutent de la complexité à ce vin. En bouche, l'attaque chaude méridionale arbore de jolis tanins fermes et nets. La structure est bien présente et recèle une fraîcheur presque inespérée avant la finale.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : rôti d'agneau aux pruneaux, parmentier de canard, onglet de bœuf aux aïelles, fromage, cuisine méditerranéenne...