

o prazer de observar  
só é superado quando  
consequimos **tocar, sentir**  
**e saborear** o objecto do  
nosso desejo



Carpe Noctem é o resultado de uma pequena produção, onde saberes e sabores se uniram para criar um vinho profundamente distinto e exclusivo.

O Carpe Noctem é a prova de que o prazer de observar só é superado quando conseguimos tocar, sentir e saborear o objecto do nosso desejo.

É a recompensa perfeita para a celebração de conquistas que raramente se alcançam.



OUR WINE YOUR SPIRIT | [WWW.SWINES.COM](http://WWW.SWINES.COM) |  [WINEWITHSPIRIT](https://www.facebook.com/WINEWITHSPIRIT)



# CARPE NOCTEM

---

## DOURO EDITION

**WINE WITH SPIRIT, S.A.**

**Classificação** | Douro DOC

**Tipo** | vinho tinto

**Ano** | 2015 O inverno muito seco e as temperaturas acima da média, na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes

**Castas** | 50% Touriga Nacional | 30% Touriga Franca | 20% Tinta Roriz

**Solos** | Xistoso, bastante pedregoso e muito esquelético. Os bagos são muito pequenos, tipicamente ovalizados e, devido aos solos esqueléticos, a produção desta vinha é baixa, resultando em vinhos de grande poder e concentração

**Vinificação** | As uvas que dão origem a este vinho são provenientes de terrenos xistosos, dos tradicionais socalcos do Douro. Estamos numa região de terroir único onde seleccionamos as castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, para a produção desta edição do Carpe Noctem Douro Edition. A vindima é feita manualmente para caixas de 20kg para serem transportados para a adega, onde as uvas são descarregadas e seleccionadas no tapete de escolha. Posteriormente são desengaçadas e esmagadas. As uvas fermentam em lagar onde são pisadas diariamente até terminar a fermentação

**Estágio** | Estagiou durante 12 meses em madeira de carvalho francês e americano. Após o engarrafamento seguiram-se mais 8 meses de estágio em garrafa

**Cor** | Rubi intenso

**Aroma** | Ao nariz aromas florais, frutados e notas mentoladas característicos das castas juntamente com as notas de carvalho francês provenientes do estágio em barrica

**Paladar** | Este vinho apresenta um sabor equilibrado, boa relação entre acidez e profundidade, com aromas retronasais presentes

**Final de prova** | Fino, harmonioso e bastante longo

**Harmonização** | Combina com carnes vermelhas, caça e queijos

Teor Alcoólico	Acidez Total	Açúcares Totais	pH
14,5%	5,3g/l	0,9 g/l	3,71

### INFO LOGÍSTICA

CAPACIDADE DA GARRAFA

750 ml

GARRAFA

5600228155039

CAIXA DE 6 GARRAFAS

15600228155036