

## QUINTA NOVA NOSSA SENHORA DO CARMO

### DOC Rosé Reserva 2016

Castas	Tinta Roriz, Tinta Francisca
Vinha	Sub-região Cima Corgo; idade média >25 anos ; Letra A
Vinificação/ Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Prensagem de uva inteira (blancs de noirs technique). Segmentação de mosto por valores de pH (<3,5). Decantação estática. Fermentação a baixa temperatura (11-12°C) durante 22 dias em cuba inox; Final de fermentação em barricas de carvalho francês novo (20%), carvalho francês de segundo ano (60%) e carvalho húngaro de 2º ano (20%). Supressão da fermentação malolática. Estágio barricas durante 6 meses.
Análise do Vinho	Alc/Vol 13,9%, acidez total 4,6 g/l, pH 3,6 ; açúcar residual 0,6g/l; extracto seco 23,0 g/l



#### NOTAS DE PROVA 2017

*Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira*

Belíssima e delicada cor salmão, brilhante. Aroma a frutos vermelhos, incenso, especiarias brancas e cereja amarga; nota mineral a xisto molhado.

Estrutura elegante, fino, de textura sedosa, intenso, fresco, grande complexidade, equilíbrio perfeito entre a acidez média, os aromas frutados, as elegantes notas de madeira e a concentração; termina muito longo, transparente e com muita precisão.

#### COMO SERVIR

Conservação	Na ausência de luz e em local fresco (13 a 14°C); Garrafas conservadas em posição horizontal e sem vibração. Pode ser apreciado desde já.
Serviço	A uma temperatura de 9°C-11°C.