



QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Mirabilis

Branco 2024



Singular e fruto de uma viticultura de resiliência, o Mirabilis Branco 2024 nasce de vinhas muito velhas e centenárias situadas a mais de 500 metros de altitude, nos concelhos de Murça, Alijó e Sabrosa. Predominam castas autóctones como Viosinho e Gouveio, acompanhadas por variedades raríssimas, algumas quase extintas na região. Os solos graníticos e de transição xisto-granito, aliados à baixa produtividade das videiras, originam uvas de elevada concentração e pureza. A vindima foi conduzida com extremo rigor, seguida de fermentação e estágio maioritariamente em barricas e foudres de carvalho francês, complementados por pequenas cubas de cimento cru que preservam a frescura e a expressão mineral do vinho. O Mirabilis Branco 2024 revela uma combinação notável de frescura, profundidade aromática, textura sedosa e estrutura vibrante. É um vinho de rara longevidade, capaz de evoluir com distinção ao longo das décadas, refletindo o caráter mais puro e sofisticado do Douro.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vendima: 2011 **Propriedade:** Família Amorim

Enólogo: António Bastos

VINHA

Castas: Vinhas velhas com mais de 70 anos, algumas Centenárias (35%), Gouveio (35%) e Viosinho (30%)

Solos: Graníticos e de transição xisto-granito **Sub-região:** Cima Corgo

Modo de produção: Integrada **Vendima:** Manual **Rendimento Médio:** 2300 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% desengaçado

Estágio: Final de fermentação de 12 meses de estágio, 30% em barricas novas de 300 litros de carvalho francês (das florestas Tronçais, Vosges, Nevers, Jura e Allier), 30% em Foudres novos de carvalho francês e 20% em barricas usadas de 2.º e 3.º uso e 20% em depósitos de cimento cru, de pequeno volume.

Álcool: 13,5% Vol **Engarrafamento:** outubro 2025 **Produção:** 22000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2024

Um ano pouco clássico mas marcado por condições climáticas favoráveis. O Inverno foi ameno e chuvoso e a Primavera foi marcada por fortes precipitações em março, e temperaturas relativamente altas em abril, um cenário exigente, mas que, com uma gestão criteriosa da vinha, permitiu alcançar resultados de excelência. A vigilância constante e uma abordagem técnica rigorosa evitaram prejuízos na qualidade da produção. O ciclo vegetativo em 2024 está entre os três mais longos desde 2014. Apresentou uma antecipação ao abrolhamento, em comparação com a média dos últimos 10 anos (2014-2023). Com a chegada do Verão, o clima revelou-se particularmente benéfico. Dias moderadamente quentes e noites frescas favoreceram uma maturação pausada e equilibrada, essencial para a concentração dos aromas e o desenvolvimento completo da estrutura dos bagos. Graças às excelentes condições de maturação, às reservas de água no solo e às temperaturas amenas, a maturação fenólica ocorreu de forma gradual e homogênea, sem desidratação nem acumulação excessiva de açúcares. Os rácios de pH, acidez e álcool provável estavam perfeitos no momento da vendima, com cachos irrepreensíveis, quer em tamanho, quer em sanidade. A vendima de 2024 originou vinhos tintos que impressionam pela sua profundidade e elegância, com taninos bem integrados que prometem excelente capacidade de envelhecimento.