



QUINTA NOVA  
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

## Reserva Terroir Blend

Tinto 2024



Este vinho surpreende pela sua pureza e sofisticação. Apresenta-se com uma cor rubi intensa e profunda. É o resultado perfeito do equilíbrio das principais castas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão, uma composição perfeita pela simplicidade e transparência do nosso terroir, resultando num vinho com aromas alegres e sedutores de frutos vermelhos e silvestres, complexado com notas de bosque tudo em harmonia com um lado mais sofisticado cedido pela boa madeira de carvalho francês, num todo puro e fresco, ampliado pelo estagio parcial em cimento cru, tudo fecha com uma estrutura musculada e uma textura suculenta que entrelaçam com o corpo do vinho e o fazem terminar tenso, longo e profundo...como o terroir da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo.

## ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2015 Propriedade: Família Amorim

Enólogo: António Bastos

## VINHA

Castas: Touriga Franca (35%), Touriga Nacional (35%), Tinta Roriz (15%) e Tinto Cão (15%)

Solos: Xistosos Sub-região: Cima Corgo Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual Rendimento Médio: 3500 kg/ha

## NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% desengaçado

Estágio: 77% em barricas de carvalho francês de segundo uso durante 9 meses e 23% em cubas de cimento

Álcool: 13,5% Vol Engarrafamento: junho 2025 Produção: 55000 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 3 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 homogénea, sem desidratação nem acumulação excessiva de açúcares. Os rácios de pH, acidez e álcool provável estavam perfeitos no momento da vindima, com cachos irrepreensíveis, quer em tamanho, quer em sanidade. A vindima de 2024 originou vinhos tintos que impressionam pela sua profundidade e elegância, com taninos bem integrados que prometem excelente capacidade de envelhecimento.

---

---

---

---