



QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Reserva Touriga Nacional

Tinto 2024



Este Touriga Nacional da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo é um dos mais belos e fiéis representantes da casta na região do Douro, é absolutamente impactante. De cor rubi intenso, carregada e bem definida. Aromaticamente muito elegante, pleno de fruta silvestre, notas de violetas e flor de laranjeira, tudo perfeitamente integrado com uma delicadeza ímpar, com a subtilidade das barricas de segundo ano, apenas para complexar o conjunto, ampliado e texturado bem definido pelo descanso em cimento cru, tudo em sintonia para tornar este vinho fresco e fino, é um vinho com camadas de sabores que nos despertam para esta casta maravilhosa.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2021 **Propriedade:** Família Amorim

Enólogo: António Bastos

VINHA

Castas: 100% Touriga Nacional

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

Vindima: Manual **Rendimento Médio:** 4100 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% desengaçado

Estágio: 9 meses em barricas de carvalho francês de 300 litros (75%) - segundo uso - e cubas de cimento (25%)

Álcool: 13,5% Vol **Engarrafamento:** junho 2025

Produção: 30000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2024

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 homogênea, 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.
