



QUINTA NOVA  
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

## Quinta Nova Rosé Colheita 2019

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2015

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

### Vinha

Castas: Tinta Roriz (50%), Touriga Franca (25%), Tinta Francisca (25%)

Solos: Xistosos

Zonas: Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 4800kg/Ha

### Notas adicionais da enologia

Sem colagem

Prensagem de uva inteira

Estágio: 4 meses em depósitos inox (75%);

Fermentação e estágio em barrica de Carvalho francês usada 4 meses.

Álcool: 13,5% Vol.

Engarrafamento: Janeiro de 2020

Produção: 22.500garrafas

O Rosé é um convite a uma experiência de sabores. O Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Rosé destaca-se pela elevada estrutura, numa versão ligeiramente mais aromática da Tinta Roriz, da Touriga Franca e da delicada Tinta Francisca, posicionando-se enquanto vinho num nível muito elevado para os grandes apreciadores. A prensagem segue o modelo executado na região francesa de Provence, com a uva inteira, a reconhecida técnica de *blanc de noirs*. Estruturado por uma fermentação a baixa temperatura (11-12°C) em cubas de inox durante quase 3 semanas (75%); parte do lote (25%) é fermentado em barrica usada de carvalho francês, reforçando a gravidade e aportando complexidade. É um vinho para guardamos na memória pelos seus aromas primários, a textura mineral e a tensão final que deixa uma longa despedida e a certeza de que para o ano vamos querer mais.

