



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# AETERNUS 2019

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2017  
Propriedade: Família Amorim  
Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira  
Viticultura: Ana Mota

### Vinha

Castas: Vinha centenária  
Solos: Xistosos  
Zonas: Quinta Nova / Cima Corgo  
Modo de produção: Integrada  
Vindima: Manual  
Rendimento Médio: 2400Kg/ha

### Notas adicionais da enologia

Sem colagem  
100% desengaçado  
Estágio: 12 meses barricas carvalho  
francês novas  
Álcool: 14,5% Vol.  
Engarrafamento: Julho 2021  
Produção: 3800 garrafas

### Vindima de 2019

De 9 setembro a 10 de Outubro

Um ano extremamente desafiante e marcado pela contínua alteração das condições climáticas exigindo uma redobrada atenção por parte da equipa de viticultura sobre o controle de doenças e pragas na vinha.

Durante o período de crescimento vegetativo, felizmente as temperaturas moderadas contribuíram para maturações tardias dos bagos, o que naturalmente adiou o início da vindima quando comparado com os últimos 5 anos, colocando a data do início da vindima para o momento certo.

As uvas mostraram-se sempre em excelentes condições, evidenciando um ótimo equilíbrio entre açúcar e acidez, originando vinhos muito frescos, de grande intensidade aromática, com elevada estrutura, complexidade, profundidade e precisão.

O AETERNUS: entre o classicismo da região, a sofisticação do carácter, e a longevidade iminente, podemos afirmar que é um vinho único! Pleno de energia, carregado de história, moldado pelo sentimento.

Uma homenagem!

Das sólidas rochas de xisto do Douro, extraímos o melhor!

Com ajuda de castas indígenas, conjugada com a idade centenária das videiras, juntando a perseverança do ser humano, e a vontade de criar, conseguimos neste a solidez, a tenacidade e a bondade dos vinhos que duram para sempre!

