



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Grainha Branco Reserva 2020

Enquadramento

Primeira Vindima: 2006

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha

Castas: Gouveio, Viosinho, Rabigato e Fernão Pires

Solos: Graníticos e de transição

Zonas: Cima Corgo

Modo de produção: Integrada Vindima: Manual

Rendimento Médio: 5300kg/Ha

Notas adicionais da enologia

Sem colagem

Prensagem de uva inteira

Estágio: 7 meses em barricas,

“batonnage” quinzenal durante os primeiros 3 meses de estágio

Álcool: 13,5% Vol.

Engarrafamento: Fevereiro 2022

Produção: 32.000 garrafas

Vindima 2020

De 06 setembro a 10 de outubro

As temperaturas elevadas durante todo o ciclo vegetativo em particular nos meses de Junho, Julho e Agosto aliados à baixa precipitação ocorrida na primavera, levou à antecipação do início da vindima. Durante o período de crescimento vegetativo da planta, o clima revelou-se bastante instável, obrigando a uma atenção redobrada sobre o aparecimento de doenças e pragas. Um ano extremamente exigente e que obrigou à contínuas intervenções preventivas. A fase final de maturação foi desafiante e marcada por um extremo cuidado na vinha. As precipitações ocorridas nos dias 14 e 15 de Agosto trouxeram a energia suficiente para que a maturação evoluísse mais rapidamente do que o normal, consequentemente um ano menos generoso em quantidade que originou uvas mais concentradas em perfumes e bons níveis de açúcar. Resultaram deste ano, vinhos intensos, cristalinos, complexos e frescos.

Em passo seguro, num estilo muito próprio, conseguido com uvas cultivadas na serenidade da altitude, é um hino às terras altas do Douro. Aqui misturam-se as texturas, a frescura, o corpo redondo de uvas amadurecidas sem pressa, com a expressão de fruta fresca, de especiarias e notas de baunilha, num equilíbrio magnífico entre seriedade, tensão e delicadeza. Tem uma belíssima densidade. Termina longo e muito preciso.

