



QUINTA NOVA  
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

## Grainha Tinto Reserva 2020

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2005 Propriedade: Família Amorim  
Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

### Vinha

Castas: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Nacional  
Solos: Xistosos Zonas: Cima Corgo  
Modo de produção: Integrada Vindima: Manual  
Rendimento Médio: 5300kg/Ha

### Notas adicionais da enologia

Sem colagem 100% desengaçado  
Estágio: estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês (70% usadas e 30% novas) e carvalho húngaro (100% usado)  
Álcool: 14,00% Vol.  
Engarrafamento: Março 2022  
Produção: 50.000 garrafas

### Vindima de 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.

Aqui reencontramos o classicismo duriense, com caráter. Sedutor e muito complexo desde o início, traz a dimensão do Douro em cada gota, inunda com uma generosa mistura de aromas frutados, densos, e especiados, de textura sedosa, taninos finos e estrutura firme, a gravidade certa.

Termina equilibrado, longo e muita precisão.

