



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Mirabilis Branco 2019

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2011  
Propriedade: Família Amorim  
Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

### Vinha

Castas: Viosinho, Gouveio e Vinha centenária  
Solos: Granito e de transição Xisto-granito  
Zonas: Cima Corgo  
Modo de produção: Integrada  
Vindima: Manual  
Rendimento Médio: 2300 kg/Ha

### Notas adicionais da enologia

Sem colagem  
Prensagem de uva inteira  
Estágio: Final da fermentação alcoólica e estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês (Tronçais, Vosges, Nevers, Jura) e húngaro. “Batonnage” quinzenal durante os primeiros 5 meses.  
Álcool: 13,9% Vol.  
Engarrafamento: Junho de 2020  
Produção: 16.993 garrafas

### Vindima de 2019

De 6 setembro a 26 de setembro

Um ano marcado por um clima instável mas com condições climáticas relativamente moderadas durante o período vegetativo e no decorrer do verão originaram maturações tardias dos bagos e conseqüentemente o adiamento do início da vindima quando comparado com os últimos 5 anos.

Durante o período de crescimento vegetativo da planta, o clima foi bastante instável, obrigando a uma redobrada atenção sobre as doenças e pragas, fundamental para o crescimento máximo da planta.

O longo período de maturação, com temperaturas moderadas, originou vinhos muito frescos, com grande intensidade aromática, estruturados, de grande complexidade, profundos e de elevada precisão.

O Mirabilis é elaborado com uvas de pequenas vinhas centenárias onde predominam o Viosinho e o Gouveio, mas também variadíssimas outras castas de escassíssima produção, já quase inexistentes na região. Cachos pequenos, apertados e bagos singelos, fazem com que a produção por hectare não vá além dos 2300 kg, em solos de altitude superior a 500 metros, geologicamente classificados como solos de transição xisto/granítico, nas freguesias de Vilar de Maçada, Cabeda, Tabuaço e Candedo. Conferem aos mostos uma genuinidade sublime, onde frescura e aroma se acentuam naturalmente. A madeira selecionada é propositadamente de segundo e terceiro ano, apenas uma pequena percentagem de madeira nova, para não marcar e melhor integrar lentamente a fruta intensa, incidindo sobretudo no carvalho francês e húngaro, resultando num vinho de extrema elegância, onde a frescura, estrutura e acidez se entrelaçam.

