



QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Pomares Branco 2020

Enquadramento

Primeira Vindima: 2005

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Viticultura: Ana Mota

Vinha

Castas: Viosinho, Gouveio e Rabigato

Solos: Graníticos e de transição

Zonas: Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 6000 Kg/Ha

Notas adicionais da enologia

Sem colagem

Prensagem de uva inteira

Estágio: "sur lies fines" em cuba inox 4 meses

Álcool: 13,50% Vol.

Engarrafamento: Janeiro de 2020

Produção: 80000 garrafas

Vindima de 2020

De 27 Agosto a 26 Setembro

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.

É na combinação das castas brancas do Douro que encontramos a narrativa para a elaboração de vinhos com diferentes expressões dos nossos *terroirs*. As combinações quase infinitas de solo, altitudes, exposições e castas têm vindo a ser experimentadas, ajustadas, afinadas, personalizadas e engarrafadas. Foi aqui que partimos: uvas de pequenos lavradores, *terroirs* distintos, parcelas pequenas e muitos especiais. Foi no Douro e na Quinta Nova que aprendemos que dentro da expressão do Pomares cabe cada uma das *nuances* aromáticas, de sabores e de texturas de cada uma das vinhas que lhe deram origem. Numa explosão de aromas a flores de prado, a maçã reineta verde e a pêsego de vinha, equilibrado pelo sabor intenso a frutos de polpa branca, a lima, vibrante, fresco e muito longo.

