



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Reserva Tinto 2020

Enquadramento

Primeira Vindima: 2015

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz

Solos: Xistosos

Zonas: Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 3500 Kg/ha

Notas adicionais da enologia

Sem colagem

100% desengaçado

Estágio: barricas de carvalho francês durante 6 meses

Álcool: 14% Vol.

Engarrafamento: Maio de 2022

Produção: 54.000 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, levaram 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 a 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, conseqüentemente 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.

Este vinho surpreende pela sua pureza e sofisticação. Resulta do perfeito equilíbrio das principais castas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, uma composição perfeita pela simplicidade e transparência do nosso *terroir*.

A sua cor intensa estimula a memória individual e remete para a imensa vinha e para a paisagem agreste dos socos do Douro. Uma ampla viagem de sabores manifesta-se através da densidade e força de aromas, alegres e sedutores, com um lado mais sofisticado cedido pela boa madeira de carvalho francês. Em prova fecha com uma estrutura musculada e uma textura suculenta que entrelaçam com o corpo do vinho e o fazem terminar tenso, longo e profundo.

