



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova Blanc de Noir Reserva 2021

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2021  
Propriedade: Família Amorim  
Enólogos: Jorge Alves e Mafalda Machado

### Vinha

Castas: Tinta Roriz  
Solos: Xistosos  
Zonas: Cima Corgo  
Modo de produção: Integrada  
Vindima: Manual  
Rendimento Médio: 4.800Kg/Ha

### Notas adicionais da enologia

Prensagem de uva inteira  
Estágio: 6 meses em barricas de carvalho Francês  
Álcool: 13%  
Engarrafamento: Maio de 2021  
Produção: 10.000 garrafas

### Vindima de 2021

2021 foi um ano de alguma instabilidade climática, demonstrando-nos, mais uma vez, que a experiência e conhecimento das nossas vinhas foi essencial para uma boa previsão da data de vindima.

Durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, 2021 foi dos anos mais frescos que há memória. O período de Verão não apresentou as ondas de calor típicas.

Relativamente a doenças na vinha, a maior preocupação foram os oídios tardios e a instabilidade climática do mês de Setembro, com alguma precipitação, que poderia favorecer podridões, mas o bom trabalho de viticultura e de seleção das uvas, permitiu a receção de uvas em excelente estado sanitário. As condições moderadas para a época e as noites frescas, contribuíram para maturações lentas e graduais, favorecendo o bom equilíbrio da produção, quer qualitativa, quer quantitativa.

Resultaram deste ano, vinhos brancos excelentes, cheios de frescura, mineralidade, intensidade aromática e de firme estrutura.

Subimos as encostas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo até ao topo. Aí, onde as uvas amadurecem mais devagar, conservando maior frescura e linearidade, criamos um novo vinho, um grande Vinho da Quinta Nova - um *Blanc de Noir* Reserva.

São as primeiras uvas a serem colhidas e que abrem a nossa adega, o prazer que nos dá receber uvas tão bonitas, com a maturação perfeita para conseguirmos obter todos os componentes que tornam este vinho único e sublime.

Delas extraímos cuidadosamente o mosto branco das uvas tintas, da Tinta Roriz, numa prensagem muito suave dos bagos inteiros, fermentação a baixas temperaturas (11-12 °C), primeiro em depósitos inox, para proteger os aromas primários e a mineralidade, terminando 4 semanas mais tarde em barricas de carvalho francês onde matura durante 6 meses. Este estágio reforça a tensão e aporta complexidade.

É um vinho de emoção que desperta os nossos sentidos;

Delicados aromas cítricos combinados com fruta branca de caroço suportam o aroma complexo e vibrante, enigmático; é notável a firmeza que lhe é concedida pela origem em uvas tintas, com a gravidade que se mistura com um corpo compacto, fresco e tenso, interminável com muita precisão, como devem ser os grandes vinhos.

Classicismo conciliado com a enologia moderna nesta primeira edição deste vinho que com certeza irá ficar na memória.

