



QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Rosé Colheita 2020

Enquadramento

Primeira Vindima: 2015
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira
Viticultura: Ana Mota

Vinha

Castas: Tinta Roriz (50%), Touriga Franca (25%), Tinta Francisca (25%)
Solos: Xistosos
Zonas: Cima Corgo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 4800kg/Ha

Notas adicionais da enologia

Sem colagem
Prensagem de uva inteira
Estágio: 4 meses em depósitos inox (75%);
Fermentação e estágio em barrica de Carvalho francês usada 4 meses (25%)
Álcool: 13,5% Vol.
Engarrafamento: Janeiro de 2021
Produção: 27000 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 continuas 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.

O Rosé é um convite a uma experiência de sabores. O Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Rosé destaca-se pela elevada estrutura, numa versão ligeiramente mais aromática da Tinta Roriz, da Touriga Franca e da delicada Tinta Francisca, posicionando-se enquanto vinho num nível muito elevado para os grandes apreciadores. A prensagem segue o modelo executado na região francesa de Provence, com a uva inteira, a reconhecida técnica de *blanc de noirs*. Estruturado por uma fermentação a baixa temperatura (11-12°C) em cubas de inox durante quase 3 semanas (75%); parte do lote (25%) é fermentado em barrica usada de carvalho francês, reforçando a gravidade e aportando complexidade. É um vinho para guardarmos na memória pelos seus aromas primários, a textura mineral e a tensão final que deixa uma longa despedida e a certeza de que para o ano vamos querer mais.

