



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova LBV Porto 2018

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2000

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Viticultura: Ana Mota

### Vinha

Castas: Vinha velha (mais de 30 castas tradicionais)

Solos: Xistosos

Zonas: Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 4000 Kg/Ha

### Notas adicionais da enologia

Sem colagem

100% desengaçado

Estágio: 4 anos em inox e madeira

Álcool: 19,2 %Vol.

Engarrafamento: Novembro de 2022

Produção: 7066 garrafas

### Vindima de 2018

De 14 setembro a 14 de outubro

Um ano vitivinícola atípico, comparativamente aos últimos 6 anos. Uma primavera que chegou mais cedo e ficou marcada pela falta de precipitação nos 3 primeiros meses do ano, instalando-se posteriormente um clima "tropical", com temperaturas diurnas e noturnas acima da média para a época, com finais de tarde sempre acompanhados de trovoadas, muita chuva e, em algumas situações inclusivamente de granizo.

A região sofreu ainda, durante o mês de agosto, de dias de calor muito intenso que provocaram escaldão nas uvas expostas a sul/poente.

Graças à localização privilegiada das vinhas da Quinta Nova, à plantação das castas por talhões de acordo com a melhores exposições e altitudes, a campanha de 2018 conseguiu produzir na mesma quantidade que a vindima de 2017.

O *Late Bottled Vintage* da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo é um Vinho do Porto de carácter sofisticado, onde os aromas a framboesas, ameixa preta e tabaco se conjugam com uma estrutura firme, uma densidade lenta e a gravidade geológica; num equilíbrio poético entre o álcool, a textura sedosa e a sucrosidade. É um LBV que termina longo, preciso e tenso. Por ser um Porto não filtrado mantém a capacidade de evolução positiva em garrafa.

