



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Unoaked 2018

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2003

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

### Vinha

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

Solos: Xistosos

Zonas: Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 5500 Kg/Ha

### Notas adicionais da enologia

Sem colagem

100% desengaçado

Estágio: depósitos de inox de 25.000 litros

Álcool: 14,0% Vol.

Engarrafamento: Maio de 2019

Produção: 80000 garrafas

### Vindima de 2018

De 14 setembro a 14 de outubro

Um ano agrícola atípico, comparativamente aos últimos 6 anos. Uma primavera antecipada, com falta de precipitação nos 3 primeiros meses do ano, a seguir aos quais o clima se apresentou “tropical”, com temperaturas diurnas e noturnas acima da média para a época, com os finais de tarde sempre acompanhados de trovoadas, muita chuva e em algumas situações até granizo.

As chuvas em plena floração acompanhadas pelos ataques de míldio tardio não abonaram a favor da boa nascedora de cachos que se vislumbrava em abril. A região sofreu ainda, durante o mês de agosto, dias de calor muito intenso que provocaram escaldão nas uvas expostas a sul/poente.

A Quinta Nova, com o seu microclima e *terroir* especial conseguiu manter a produção e alcançar uma vindima em quantidade equivalente ao ano de 2017.

É um lote único e sem madeira, das principais castas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo — Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão — um vinho de sabor autêntico e intenso que demonstra não precisar de barrica para ser sofisticado. No entanto, não é apenas o paladar único sentido num grande copo de vinho que nos interessa, é também a sua cor rubi e o seu aroma jovem, exuberante e mineral, um magnífico equilíbrio entre a fruta, a estrutura densa e o álcool que provam que o Douro com caráter cabe todo dentro de uma garrafa de vinho, com uma riqueza e volume fora de série. Em Portugal, este vinho é sempre um dos melhores exemplares de vinhos sem madeira, uma promessa que pode ser usufruída desde cedo ou permanecer na garrafeira e evoluir durante cinco a sete anos.

