



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Grinha Reserva Branco 2021

Enquadramento

Primeira Vindima: 2006
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves e Mafalda Machado
Viticultura: Ana Mota

Vinha

Castas: Gouveio (30%), Viosinho (35%), Rabigato (30%) e Fernão Pires (5%)
Solos: Graníticos e de transição
Zonas: Cima Corgo
Modo de produção: Integrada Vindima: Manual
Rendimento Médio: 5300kg/Ha

Notas adicionais de enologia

Prensagem de uva inteira
Estágio: 7 meses em barricas de carvalho francês (95%) e carvalho húngaro (5%), de 2º e 3º ano. "Batonnage" quinzenal durante os primeiros 3 meses de estágio
Álcool: 13,5% Vol.
Engarrafamento: setembro 2022

Vindima 2021

De 21 de Agosto a 18 de Setembro

2021 foi um ano de alguma instabilidade climática, demonstrando-nos, mais uma vez, que o conhecimento das vinhas e a experiência humana foram essenciais.

Durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, ficará na memória o ano fresco, com um verão pouco quente e uma vindima com alguma precipitação.

As condições naturais e as noites frescas contribuíram para uma maturação lenta e gradual, favorecendo o equilíbrio da uva e guardando perfumes primários, uma textura suculenta e fresca cintilante.

Em passo seguro, num estilo muito próprio, conseguido com uvas cultivadas na serenidade da altitude, o Grinha Reserva branco nasce nas terras altas do Douro. Aqui misturam-se as texturas, a frescura, o corpo redondo de uvas amadurecidas sem pressa, com a expressão de fruta fresca, de especiarias e notas de baunilha, num equilíbrio magnífico entre seriedade, tensão e delicadeza. É um branco com uma enorme complexidade que termina longo e muito preciso.

