



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Grainha Reserva Tinto 2021

Enquadramento

Primeira Vindima: 2005
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves e Mafalda Machado
Viticultura: Ana Mota

Vinha

Castas: Touriga Franca (30%), Tinta Roriz (40%), Tinto Cão (5%),
Tinta Barroca (10%), Touriga Nacional (15%)
Solos: Xistosos
Zonas: Cima Corgo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 5300kg/Ha

Notas adicionais da enologia

100% desengaçado
Estágio: 11 meses em barricas de carvalho francês (70% barricas
de 2º e 3º ano e 30% barricas novas)
Álcool: 14.5% Vol.
Engarrafamento: outubro 2022

Vindima de 2021

De 2 de setembro a 20 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 frescura cintilante.

Aqui reencontramos o caráter do xisto duriense.

Sofisticado desde o início, traz a dimensão do Douro em cada gota, inunda com uma generosa mistura de aromas frutados, densos e especiados, de textura sedosa, taninos finos e estrutura tridimensional, demonstrando a gravidade certa e a amplitude de um vinho muito equilibrado, que termina longo e com muita precisão.

