



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Grinha Reserva Tinto 2023

Enquadramento

Primeira Vindima: 2005
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: António Bastos e Jorge Alves
Viticultura: Ana Mota

Vinha

Castas: Tinta Roriz (40%), Touriga Franca (30%),
Touriga Nacional (15%), Tinta Barroca (10%), Tinto Cão (5%)
Solos: Xistosos
Sub-região: Cima Corgo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 5309 kg/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% Vol.
Engarrafamento: outubro 2024

Vindima de 2023

De 23 de agosto a 25 de setembro

2023 foi um ano vitivinícola particularmente desafiante mas generoso quer em termos de rendimento por hectare, quer em termos de qualidade das uvas.

Embora tenha sido um ano chuvoso e quente, estas condições climatéricas ocorreram nos meses certos: chuvas durante o inverno e na primavera e temperaturas elevadas nos meses de verão.

A indução e a diferenciação floral, refletida na formação de cachos, deu-se em perfeitas condições tendo sido possível levar para a adega toda a produção com a qualidade pretendida.

Em agosto as noites frescas e as temperaturas diurnas amenas ajudaram no processo de maturação. A frescura do ano 2023 originou vinhos tintos elegantes, vibrantes e frescos, plenos de fruta e carácter.

Aqui reencontramos o carácter 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.

