



QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Grainha Reserva Branco 2022

Enquadramento

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

Vinha

Castas: Gouveio (30%), Viosinho (35%), Rabigato (35%)
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: junho 2023

Vindima 2022

De 24 de Agosto a 30 de Setembro

O ano de 2022 foi um dos mais quentes e secos desde que há memória. A precipitação deficitária durante todo o ciclo vegetativo, muito abaixo da média, no Inverno e Primavera, bem como temperaturas elevadas tiveram um impacto significativo na evolução das plantas. Desde cedo, durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, surgiram folhas secas e cachos de tamanho reduzido, quando comparados com anos anteriores. Esperavam-se dificuldades, mas fomos surpreendidos com a capacidade de adaptação e com a impressionante resiliência das nossas videiras. Perante este cenário, a partir de julho, fomos obrigados a repor alguma água no solo, o que permitiu colmatar parte do déficit hídrico. Esta prática proporcionou a evolução da maturação de forma homogénea e equilibrada. Não foi possível aumentar o volume dos bagos, mas conseguimos rácios de acidez/Ph/açúcar quase perfeitos. A menor quantidade de mosto, devido ao facto de termos a mesma película e grainhas para menos polpa, possibilitou que os índices de taninos e antocianinas fossem superiores. A precipitação que ocorreu no início de setembro contribuiu para alguma recuperação da videira e um final de maturação quase perfeito, originando vinhos brancos de perfumes a fruta madura, de invejável estrutura, combinando texturas, acidez e mineralidade. Falamos de vinhos tensos e profundos.

Em passo seguro, num estilo muito próprio, conseguido com uvas cultivadas na serenidade da altitude, o Grainha 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.

