



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Grainha Reserva Branco 2024

Enquadramento

Primeira Vindima: 2006
Propriedade: Família Amorim
Enólogo: António Bastos

Vinha

Castas: Rabigato (35%), Viosinho (35%), Gouveio (30%)
Solos: Graníticos e de transição
Sub-região: Cima Corgo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 5300 kg/ha

Notas adicionais de enologia

Prensagem de uva inteira
Estágio: 7 meses em barricas de carvalho francês (55%) e carvalho húngaro (5%) de 2º e 3º ano e cimento (40%). Bâtonnage quinzenal durante os primeiros 3 meses de estágio
Álcool: 13% Vol.
Engarrafamento: abril 2025
Produção: 67500 garrafas

Vindima 2024

De 27 de agosto a 3 de outubro

As condições climáticas do ano vitivinícola de 2024 foram favoráveis, com chuvas moderadas e temperaturas amenas ao longo de todo o ciclo, exceto durante três dias no mês de julho em que se verificaram temperaturas um pouco mais elevadas. Devido às boas condições de maturação, às reservas de água no solo e às temperaturas amenas, a maturação fenólica ocorreu de forma gradual e equilibrada, sem desidratação ou excesso de açúcar. Os rácios pH, acidez e álcool provável estavam perfeitos no momento da vindima com cachos irrepreensíveis, quer em tamanho, quer em sanidade.

A frescura de 2024 originou vinhos brancos vibrantes, muito respeitadores do seu *terroir*, com um equilíbrio fantástico entre a fruta e a mineralidade.

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, muito elegante e sério, em perfeita harmonia com a madeira sem perder a mineralidade do território que lhe deu origem. Todos os elementos em simbiose: fruta, barrica e cimento, num equilíbrio magnífico entre seriedade, tensão e delicadeza. É um branco com uma enorme complexidade que termina longo e muito preciso.

