



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Grinha Reserva Tinto 2022

### Enquadramento

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

### Vinha

Castas: Tinta Roriz (40%), Touriga Franca (30%), Touriga Nacional (15%), Tinta Barroca (10%), Tinto Cão (5%)  
Solos: Xistosos  
Zonas: Cima Corgo  
Modo de produção: Integrada  
Vindima: Manual  
Rendimento Médio: 5309kg/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 2023

### Vindima de 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 na 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, o que permitiu obter vinhos tintos com grande harmonia, amplos de fruta mas complexos, de carácter firme mas muito elegantes, em suma vinhos longos e plenos do seu *terroir*.

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.

