



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, no Inverno e na Primavera, bem como temperaturas elevadas tiveram um impacto significativo na evolução das plantas. Perante estas adversidades fomos surpreendidos pela impressionante resiliência das nossas videiras.

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 caráter firme mas muito elegantes, em suma vinhos longos e plenos do seu *terroir*.

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.

