



QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Mirabilis Branco 2020

Enquadramento

Primeira Vindima: 2011
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira
Viticultura: Ana Mota

Vinha

Castas: Viosinho, Gouveio e Vinha centenária
Solos: Granito e de transição Xisto-granito
Zonas: Cima Corgo
Modo de Produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 2300 kg/Ha

Notas adicionais da enologia

Sem colagem
Prensagem de uva inteira
Estágio: Final da fermentação alcoólica e estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês (Tronçais, Vosges, Nevers, Jura) e húngaro. "Batonnâge" quinzenal durante os primeiros 5 meses.
Álcool: 14% Vol.
Engarrafamento: Agosto 2021
Produção: 15.000 garrafas

Vindima 2020

De 06 setembro a 10 de outubro

As temperaturas elevadas durante todo o ciclo vegetativo em particular nos meses de junho, julho e agosto aliados à baixa precipitação ocorrida na primavera, levou à antecipação do início da vindima. Durante o período de crescimento vegetativo da planta, o clima revelou-se bastante instável, obrigando a uma atenção redobrada sobre o aparecimento de doenças e pragas. Um ano extremamente exigente e que obrigou às contínuas intervenções preventivas. A fase final de maturação foi desafiante e marcada por um extremo cuidado na vinha. As precipitações ocorridas nos dias 14 e 15 de Agosto trouxeram a energia suficiente para que a maturação evoluísse mais rapidamente do que o normal, conseqüentemente um ano menos generoso em quantidade que originou uvas mais concentradas em perfumes e bons níveis de açúcar. Resultaram deste ano, vinhos intensos, cristalinos, complexos e frescos.

O Mirabilis é elaborado com uvas de pequenas vinhas centenárias onde predominam o Viosinho e o Gouveio, mas também variadíssimas outras castas de escassíssima produção, já quase inexistentes na região. Cachos pequenos, apertados e bagos singelos, fazem com que a produção por hectare não vá além dos 2300 kg, em solos de altitude superior a 500 metros, geologicamente classificados como solos de transição xisto/granítico, nas freguesias de Vilar de Maçada, Cabeda, Tabuaço e Candedo. Conferem aos mostos uma genuinidade sublime, onde frescura e aroma se acentuam naturalmente. A madeira selecionada é propositadamente de segundo e terceiro ano, apenas uma pequena percentagem de madeira nova, para não marcar e melhor integrar lentamente a fruta intensa, incidindo sobretudo no carvalho francês e húngaro, resultando num vinho de extrema elegância, onde a frescura, estrutura e acidez se entrelaçam.

