



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Mirabilis Branco 2021

Enquadramento

Primeira Vindima: 2011
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves
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

Prensagem de uva inteira
Estágio: Final da fermentação alcoólica e estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês (Tronçais, Vosges, Nevers, Jura) e húngaro. "Batonnage" quinzenal durante os primeiros 5 meses.
Álcool: 14% vol.
Engarrafamento: maio de 2022

Vindima 2021

De 21 de Agosto a 18 de Setembro

2021 foi um ano de alguma instabilidade climática, pelo que o conhecimento das vinhas e a experiência humana foram fatores críticos para uma boa previsão e operacionalização da vindima. Durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, ficará na memória um ano fresco, com um verão pouco quente, sem as típicas ondas de calor, e um período de vindima com alguma precipitação. Uma vindima marcada pelas noites frescas que contribuíram para uma maturação lenta, favorecendo o equilíbrio da uva e conservando os perfumes primários. 2021 foi um ano desafiante, de carácter vincado, que originou vinhos brancos excelentes, repletos de frescura, mineralidade, intensidade aromática, textura suculenta e estrutura firme.

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.

