



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Mirabilis Branco 2023

Enquadramento

Primeira Vindima: 2011
Propriedade: Família Amorim
Enólogo: António Bastos

Vinha

Castas: Vinha Centenária (35%), Gouveio (35%), Viosinho (30%)
Solos: Granito e de transição xisto-granito
Sub-região: Cima Corgo
Modo de Produção: Integradada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 2300 kg/ha

Notas adicionais da enologia

Prensagem de uva inteira
Estágio: Final de fermentação em barricas de 300 litros e cuba de cimento. 10 meses de estágio, 50% em barricas novas de 300 litros de carvalho francês (Tronçais, Vosges, Nevers e Jura), 30% em barrica usada de 2.º e 3.º uso, 20% em cubas de cimento.
Álcool: 14% vol.
Engarrafamento: junho 2024
Produção: 25 000 garrafas

Ano Vitícola 2023

O ano vitivinícola de 2023 revelou-se simultaneamente exigente e generoso, proporcionando um raro equilíbrio entre quantidade e qualidade. Apesar dos desafios climáticos, a natureza aliou-se à vinha, oferecendo condições excecionais para a obtenção de uvas de elevado potencial enológico, com rendimentos por hectare equilibrados e maturações notavelmente homogéneas.

O ciclo vegetativo foi favorecido por uma distribuição climática particularmente benigna: um inverno com precipitações abundantes e temperaturas amenas assegurou a reposição hídrica dos solos, enquanto uma primavera mais seca e quente promoveu um vigor controlado nas videiras. O verão, embora quente, foi suavizado por precipitações oportunas em junho e setembro, o que conferiu um equilíbrio essencial ao ciclo vegetativo — determinante para a concentração fenólica e a sanidade do fruto.

A indução floral e a diferenciação dos gomos decorreram sob condições ideais, resultando numa excelente formação dos cachos. Durante o mês de agosto, as noites frescas e os dias de temperatura moderada favoreceram uma maturação lenta e progressiva, permitindo preservar tanto os precursores aromáticos como a acidez natural das uvas.

A frescura do ano 2023 originou vinhos brancos vibrantes, muito equilibrados, elegantes e de grande carácter.

Singular e fruto de uma viticultura de resiliência, o Mirabilis Branco 2023 nasce de uma matéria-prima rara e preconiza o sonho de ir mais além, para produzir um vinho do Douro para o Mundo. Entrar no mundo Mirabilis é transcender a territorialidade - é criar com energia e convicção um vinho irrepetível, que se perpetua no tempo.

O Mirabilis branco nasce de vinhas muito velhas e centenárias onde predominam castas autóctones como o Viosinho e o Gouveio, acompanhadas por outras variedades de produção raríssima, algumas delas já quase extintas na região. Plantadas a mais de 500 metros de altitude, nos concelhos de Murça, Alijó e Sabrosa, estas vinhas crescem em solos de matriz granítica e de transição xisto-granito. A pobreza natural desses solos e a idade das videiras limitam a produção a menos de 2300 kg por hectare, originando bagos pequenos, concentrados e de grande pureza.

Na origem do Mirabilis está uma vindima conduzida com uma precisão quase cirúrgica, antecedida por um rigoroso acompanhamento da maturação de cada parcela. A fermentação e o estágio decorrem maioritariamente em barricas de carvalho francês criteriosamente selecionadas, com uma fração do lote a estagiar em pequenas cubas de cimento cru, onde a frescura e a matriz mineral se revelam com transparência e sutileza.

O Mirabilis branco 2023 exibe uma combinação extraordinária de frescura, profundidade aromática, textura sedosa e estrutura vibrante. É um vinho de rara longevidade, com grande tensão e gravidade e uma enorme capacidade para evoluir com distinção ao longo das décadas, espelhando o carácter mais puro e sofisticado do Douro.

