



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Mirabilis Tinto 2019

Enquadramento

Primeira Vindima: 2011

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha

Castas: Tinta Amarela e vinha centenária; seleção de barricas

Solos: Xisto

Zonas: Quinta Nova/ Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 2800 a 3000 Kg/Ha

Notas adicionais da enologia

Não Filtrado

100% desengaçado

Estágio: 12 meses barrica nova de carvalho Francês; seleção de barricas.

Álcool: 14,5% Vol.

Engarrafamento: Março 2021

Produção: 5000 garrafas

Vindima de 2019

De 9 setembro a 10 de outubro

Um ano marcado por um clima instável mas com condições climáticas relativamente moderadas durante o período vegetativo e no decorrer do verão originaram maturações tardias dos bagos e consequentemente o adiamento do início da vindima quando comparado com os últimos 5 anos.

Durante o período de crescimento vegetativo da planta, o clima foi bastante instável, obrigando a uma redobrada atenção sobre as doenças e pragas, fundamental para o crescimento máximo da planta. O longo período de maturação, com temperaturas moderadas, originou vinhos muito frescos, com grande intensidade aromática, estruturados, de grande complexidade, profundos e de elevada precisão.

O Mirabilis Tinto é inspirado na linha dos grandes vinhos do mundo, onde se criam texturas, aromas, gravidade e transparência. Após a criteriosa seleção das melhores parcelas e de uma vindima "manicure", este lote entra em confronto com a origem da matéria-prima, colocando à margem o conceito de *terroir*.

É um vinho irrepetível, não copiável ano após ano, com uma composição heterogénea de pequenas quantidades, poucos litros de cada uma das nossas melhores barricas, passando por uma longa perícia de prova até ao resultado final. O Mirabilis espelha os anos vitícolas com maior profundidade da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, refletindo-se num vinho denso, intenso de aromas, tridimensional, enorme persistência física, profundo e muito preciso. Um vinho que extravasa a nossa compreensão... e com calma aproxima-se da maturidade humana.

