



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Mirabilis Tinto 2021

Enquadramento

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

Vinha

Castas: Tinta Amarela e vinha centenária
Solos: Xisto
Zonas: Quinta Nova / Cima Corgo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 2800 a 3000 kg/ha

Notas adicionais da enologia

100% desengaçado
Estágio: 12 meses em barrica nova de carvalho
Francês; seleção de barricas.
Álcool: 14,5% vol.
Engarrafamento: janeiro de 2023

Vindima 2021

De 02 de setembro a 20 de setembro

2021 foi um ano de alguma instabilidade climática, pelo que o conhecimento das vinhas e a experiência humana foram fatores essenciais para uma boa previsão do início e do decorrer da vindima. Durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, ficará na memória um verão pouco quente, sem as típicas ondas de calor, e um período de vindima marcado por alguma precipitação.

As condições naturais e as noites frescas contribuíram para uma maturação lenta, favorecendo o equilíbrio da uva conservando os seus perfumes primários.

2021 revela o temperamento de uma vindima protegida, dos aromas a frutos azulados amadurecidos com tempo, de uma revigorante frescura e uma estrutura linear estreita que contrasta mais tarde com a densidade e gravidade de um meio de boca lento e um final elegante e de enorme persistência física.

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 *manicule*, 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 heterogênea 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.

