



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Reserva Blanc de Noir

Branco 2024



Fomos até às encostas mais altas do topo da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo para colher as uvas que amadurecem mais lentamente e mantêm maior frescura e linearidade, e para criar o Quinta Nova Blanc de Noir, um vinho branco Reserva feito a partir de uvas tintas. As belas uvas Tinta Roriz são as primeiras a entrar na nossa adega. Vindimamo-las no seu perfeito ponto de maturação, de forma a podermos extrair todos os componentes que tornam este vinho único e sublime. Delicados aromas cítricos combinados com frutos de caroço branco suportam o aroma complexo, vibrante e enigmático. Com uma notável firmeza conferida pelas uvas tintas, este é um vinho compacto, fresco e tenso, oferecendo um final interminável e de grande precisão, como um grande vinho deve ser. Classicismo aliado a uma enologia moderna, este Reserva branco da Quinta Nova é um vinho emocionante que desperta todos os sentidos.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2021 Propriedade: Família Amorim
Enólogo:António Bastos

VINHA

Castas: Tinta Roriz (100%)
Solos: Xistosos Sub-região: Cima Corgo Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual Rendimento Médio: 4800 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

Prensagem de cachos inteiros
Estágio: Vinificado em cubas de inox, com fermentação final em barricas de segundo e terceiro uso e 27% em cuba de cimento. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e cimento.
Álcool: 13,5% Vol Engarrafamento: abril 2025 Produção: 18000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2024

As condições climáticas durante o ano vitícola de 2024 foram favoráveis, com precipitação moderada e temperaturas amenas durante todo o ciclo, com exceção de três dias em julho em que se registaram temperaturas ligeiramente mais elevadas. Graças às excelentes condições de maturação, às reservas de água no solo e às temperaturas amenas, a maturação fenólica ocorreu de forma gradual e homogênea, sem desidratação nem acumulação excessiva de açúcares. Os rácios de ph, acidez e álcool provável estavam perfeitos no momento da vindima, com cachos irrepreensíveis, quer em tamanho, quer em sanidade. A frescura de 2024 deu origem a vinhos brancos vibrantes, muito expressivos do seu *terroir*, com um fantástico equilíbrio entre fruta e mineralidade.
