



QUINTA NOVA  
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

## Reserva Blanc de Noir

Branco 2025



Um branco de uvas tintas, 100% Tinta Roriz, proveniente das vinhas mais altas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Na cor surpreende pela tonalidade perla citrina. Com aromas que albergam uma panóplia de fruta silvestre, misturadas com fruta de caroço, mas também notas cítricas e florais, tudo numa complexidade mágica, vibrante e enigmático, com uma cremosidade crescente em boca, fresco e sedutor, tudo num conjunto de extrema complexidade, com várias texturas, evidenciando o seu estágio em barrica usada de carvalho francês e em cimento cru, resultando num vinho notável, fresco e tenso, interminável, tal como devem ser os grandes vinhos do classicismo conciliado com a enologia moderna. Este Blanc Noir Reserva da Quinta Nova é um vinho de emoção que desperta todos os nossos 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 2026 **Produção:** 25000 garrafas

## ANO VITÍCOLA 2025

O ano vitícola 2024/2025 caracterizou-se por temperaturas médias elevadas na e por uma precipitação significativa no final do Inverno e início da Primavera, assegurando uma reposição eficaz das reservas hídricas do solo. Este enquadramento proporcionou um equilíbrio favorável ao longo do ciclo vegetativo, permitindo uma atividade fotossintética estável e uma parede vegetativa funcional, sem ocorrência de escaldão, apesar de algumas ondas de calor registadas no mês de julho. Na Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, a vindima distinguiu-se por uma produção mais contida e por maturações heterogêneas entre castas e parcelas, exigindo um acompanhamento técnico exigente e decisões criteriosas, particularmente nas variedades de ciclo mais longo. As uvas apresentaram excelente estado sanitário e elevado potencial qualitativo. A menor dimensão do bago traduziu-se numa redução de rendimento, compensada por uma qualidade superior, com maior concentração fenólica e intensidade aromática. Os mostos revelaram, assim, maior estrutura, profundidade e expressão. A seleção rigorosa, tanto na vinha como na adega, foi determinante para assegurar o equilíbrio entre frescura, maturação fenólica e a fiel expressão do terroir. Os vinhos brancos e rosés evidenciam grande precisão aromática, acidez firme e frescura estrutural, revelando elegância e excelente potencial de evolução. Os tintos destacam-se pela sua concentração natural e estrutura sólida, aliadas a um pH equilibrado e a um perfil aromático elegante e sedutor. Traduzem vinhos de forte identidade duriense, com notável capacidade de guarda.