



# QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO

## Grinha Reserva

Branco 2025



Em passo seguro, num estilo muito próprio, conseguido com uvas cultivadas na serenidade da altitude, o Grinha Reserva branco nasce nas terras altas do Douro. Aqui misturam-se as texturas, a frescura, o corpo redondo de uvas amadurecidas sem pressa, com a expressão de fruta fresca, muito elegante e sério, em perfeita harmonia com a madeira sem perder a mineralidade do território que lhe deu origem. Todos os elementos em simbiose: fruta, barrica e cimento, num equilíbrio magnífico entre seriedade, tensão e delicadeza. É um branco com uma enorme complexidade que termina longo e muito preciso.

## ENQUADRAMENTO

**Primeira Vindima:** 2006 **Propriedade:** Família Amorim

**Enólogo:** António Bastos

Colaboração de Riccardo Cotarella

## VINHA

**Castas:** Rabigato (35%), Viosinho (35%), Gouveio (30%)

**Solos:** Graníticos e de transição **Sub-região:** Cima Corgo **Modo de produção:** Integrada

**Vindima:** Manual **Rendimento Médio:** 5300 kg/ha

## NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

Prensagem de uva inteira

**Estágio:** 7 meses em barricas de carvalho francês (55%) e carvalho húngaro (5%) de 2º e 3º ano e cimento (40%). Bâtonnage quinzenal durante os primeiros 3 meses de estágio.

**Álcool:** 13% Vol **Engarrafamento:** abril 2026 **Produção:** 100000 garrafas

## ANO VITÍCOLA 2025

O ano vitícola 2024/2025 caracterizou-se por temperaturas médias elevada 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 heterogéneas 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.