QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Grainha Reserva

Branco 2024

Em passo seguro, num estilo muito próprio, conseguido com uvas cultivadas na serenidade da altitude, o Grainha 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

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 2025 **Produção:** 67500 garrafas

ANO VITÍCOLA 2024

As condições climatéricas 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 homogénea, 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.