



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Grinha Reserva

Tinto 2023



Aqui reencontramos o carácter do xisto duriense. Sofisticado desde o início, traz a dimensão do Douro em cada gota, inunda com uma generosa mistura de aromas frutados, densos e especiados, de textura sedosa, taninos finos e estrutura tridimensional, demonstrando a gravidade certa e a amplitude de um vinho muito equilibrado, que termina longo e com muita precisão.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vendima: 2005 **Propriedade:** Família Amorim

Enólogo: António Bastos

VINHA

Castas: Tinta Roriz (40%), Touriga Franca (30%), Touriga Nacional (15%), Tinta Barroca (10%), Tinto Cão (5%)

Solos: Xistosos **Sub-região:** Cima Corgo **Modo de produção:** Integrada

Vendima: Manual **Rendimento Médio:** 5309 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% desengaçado

Estágio: 11 meses em barricas de carvalho francês (70% barricas de 2º e 3º ano e 30% barricas novas)

Álcool: 14% Vol **Engarrafamento:** outubro 2024

ANO VITÍCOLA 2023

O ano vitícola de 2023 revelou-se simultaneamente exigente e generoso, proporcionando um raro equilíbrio entre quantidade e qualidade. Apesar dos desafios climáticos, o ano proporcionou excelentes condições que produziram uvas de alta qualidade com rendimentos equilibrados e maturação uniforme.

O ciclo vegetativo foi marcado por um inverno com chuvas abundantes e temperaturas amenas, repondo as reservas de água no solo. A primavera, mais seca e quente, favoreceu o crescimento controlado da videira. O verão foi temperado por chuvas oportunas em junho e setembro, que trouxeram o equilíbrio essencial à estação de crescimento - crucial para a concentração fenólica e saúde da uva. As primeiras fases da época de crescimento decorreram em condições ideais, o que levou a uma excelente formação de cachos. Em agosto, as noites frescas e as temperaturas moderadas durante o dia favoreceram uma maturação lenta e constante, preservando os precursores aromáticos e a acidez natural das uvas.
