



QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Mirabilis

Branco 2023



O Mirabilis Branco nasce de vinhas muito velhas e centenárias, onde predominam castas autóctones como o Viosinho e o Gouveio, acompanhadas de outras variedades de produção raríssima, algumas delas já quase extintas na região. Plantadas a mais de 500 metros de altitude, estas vinhas crescem em solos de origem granítica e de transição xisto-granito. A pobreza natural desses solos, aliada à idade das vinhas, limita o rendimento a menos de 2.300 kg por hectare, produzindo bagos pequenos e concentrados de excepcional pureza. O Mirabilis Branco 2023 revela uma extraordinária combinação de frescura, profundidade aromática, textura sedosa e estrutura vibrante. É um vinho de rara longevidade, marcado pela tensão e gravidade, com uma notável capacidade de evoluir com distinção ao longo das décadas, refletindo a mais pura e sofisticada expressão do Douro.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vendima: 2011 **Propriedade:** Família Amorim

Enólogo: António Bastos

VINHA

Castas: Vinhas centenárias (35%), Gouveio (35%) e Viosinho (30%)

Solos: Graníticos e de transição xisto-granito **Sub-região:** Cima Corgo

Modo de produção: Integrada **Vendima:** Manual **Rendimento Médio:** 2300 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.