



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Rosé

Rosé 2023



O Rosé é um convite a uma experiência de sabores. O Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Rosé destaca-se pela sua elevada estrutura, numa versão ligeiramente mais aromática da Tinta Roriz, da Touriga Franca e da delicada Tinta Francisca, posicionando-se num nível muito elevado para os grandes apreciadores. A prensagem segue o modelo executado na região francesa de Provençe, com a uva inteira, a reconhecida técnica de blanc des noirs. Estruturado por uma fermentação a baixa temperatura (11-12°C) em cubas de inox durante quase 3 semanas (50%); parte do lote (50%) é fermentado em barrica usada de carvalho francês, reforçando a gravidade e aportando complexidade. É um vinho para guardarmos na memória pelos seus aromas primários, a sua textura mineral e a tensão final que deixa uma longa despedida e a certeza de que para o ano vamos querer mais.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2015 **Propriedade:** Família Amorim

Enólogo: António Bastos

VINHA

Castas: Tinta Roriz (50%), Tinta Francisca (30%), Touriga Franca (20%)

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: Fermentação em barricas de carvalho francês usadas (50%), cubas de cimento (25%) e tanques de aço inoxidável (25%). Envelhecimento durante 4 meses nos mesmos recipientes.

Álcool: 13,5% Vol **Engarrafamento:** dezembro 2023 **Produção:** 50000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2023

2023 foi um ano vitivinícola particularmente desafiante, mas generoso quer em termos de rendimento por hectare, quer em termos de qualidade das uvas. Embora tenha sido um ano chuvoso e quente, estas condições climatéricas ocorreram nos meses certos: chuvas durante o inverno e a primavera e temperaturas elevadas nos meses de verão. A indução e a diferenciação floral, refletida na formação de cachos deu-se em perfeitas condições tendo sido possível levar para a adega toda a produção com a qualidade pretendida. Em agosto as noites frescas e as temperaturas diurnas amenas ajudaram no processo de maturação. A frescura do ano 2023 originou um vinho rosé de aromas exuberantes, fruta vermelha e margaridas secas, sempre com um fundo de matizes minerais. De estrutura linear invoca texturas de filigrana onde o corpo fluido se interliga com a finesse de um grande vinho.
