



QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Rosé

Rosé 2024



O vinho Rosé é um convite a uma experiência de sabores diferentes. O Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Rosé destaca-se pela sua elevada estrutura, numa versão ligeiramente mais aromática da Tinta Roriz, Touriga Franca e da delicada Tinta Francisca, posicionando-se como um vinho de nível muito elevado para os grandes apreciadores de vinho. A prensagem das uvas segue o modelo executado na região francesa da Provença, com o cacho inteiro, técnica reconhecida para os blanc des noirs. Estruturado através de uma fermentação a baixa temperatura (11-12°C), 50% do lote fermenta e estagia em barricas usadas de carvalho francês, o que lhe confere profundidade e complexidade. Outros 25% fermentam e estagiam em cubas de cimento, evidenciando notas frescas e uma textura vibrante, enquanto os restantes 25% fermentam e estagiam em cubas de aço inoxidável, preservando a fruta. É um Rosé a recordar, pelos seus aromas primários, textura mineral e tensão final, com um final longo e persistente.

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 usadas de carvalho francês (50%), cubas de cimento (25%) e cubas de aço inoxidável (25%). Estágio de 4 meses nos mesmos recipientes.

Álcool: 13,5% Vol **Engarrafamento:** dezembro 2024 **Produção:** 27000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2024

As condições climáticas 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.
