



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Rosé

Rosé 2025



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:** janeiro 2026 **Produção:** 32000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2025

O ano vitícola 2024/2025 foi marcado por temperaturas médias elevadas e precipitação relevante no final do Inverno e início da Primavera, garantindo uma eficaz reposição das reservas hídricas dos solos. Este equilíbrio permitiu manter uma atividade fotossintética regular e uma parede vegetativa funcional ao longo de todo o ciclo, sem registos de escaldão, apesar do mês de julho se ter apresentado algumas ondas de calor. A vindima na Quinta Nova apresentou uma menor produção, com maturações diferenciadas entre castas e parcelas, exigindo um acompanhamento técnico rigoroso e decisões precisas, sobretudo nas variedades de ciclo mais longo. As uvas apresentaram excelente sanidade e elevado potencial qualitativo. A menor dimensão do bago traduziu-se numa produção mais reduzida, mas qualitativamente superior, maior concentração fenólica e intensidade aromática conferindo aos mostos maior estrutura, profundidade e expressão aromática. A seleção criteriosa em campo e na adega permitiu assegurar equilíbrio entre frescura, maturação fenólica e fiel expressão do terroir.

Os brancos e roses evidenciam precisão aromática, acidez firme e frescura estrutural, revelando bom potencial de evolução.

Os tintos mostram elevada concentração, estrutura sólida, pH equilibrado e perfil aromático elegante e contido, traduzindo vinhos de carácter distintivo duriense, com expressiva capacidade de guarda.