



QUINTA NOVA  
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

## Reserva Touriga Nacional

Tinto 2023



São as cores mais profundas das peles azuladas da Touriga Nacional que primeiro nos chamam a atenção, e depois os aromas densos e frescos que se escapam dos bagos como se viajassem numa pequena nuvem até chegar à calma da última gota. Os aromas varietais, tão únicos e inconfundíveis, ora nos remetem para a delicadeza da violeta, ora nos revelam a flor de laranjeira misturada com frutos silvestres - mirtilos e amoras - tudo em perfeita harmonia. Texturas sedosas onde camada após camada de frutos pretos revelam a suculência de taninos bem maduros ao longo do tempo, logo acompanhados pela orla da geologia xistosa e pelo clima onde o sol intenso rompe as madrugadas orvalhadas. É também da frescura e das notas minerais de pedra molhada que a Touriga Nacional fala para nós, sobretudo na despedida longa e precisa onde somos embalados por sensações de fruta e especiaria branca expressas num sorriso alegre e partilhado.

## ENQUADRAMENTO

**Primeira Vindima:** 2021 **Propriedade:** Família Amorim

**Enólogo:** António Bastos

## VINHA

**Castas:** 100% Touriga Nacional

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

**Vindima:** Manual **Rendimento Médio:** 4100 kg/ha

## NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% desengaçado

**Estágio:** 9 meses em barricas de carvalho francês de 300 litros (75%) - segundo uso - e cubas de cimento (25%)

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

**Produção:** 1500 garrafas (750ml), 800 garrafas (1500ml)

## 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.