



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Reserva Blanc de Noir 2024

Enquadramento

Primeira Vindima: 2021
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: António Bastos e Jorge Alves
Viticultura: Ana Mota

Vinha

Castas: Tinta Roriz
Solos: Xistosos
Sub-região: Cima Corgo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 4800Kg / ha

Notas adicionais da enologia

Prensagem de uva inteira
Vinificação e Estágio: Vinificação em inox, com final de fermentação em barricas de 2.ª e 3.ª utilização e 27% em cimento. 6 meses de estágio (barricas de carvalho francês e cimento).
Álcool: 13,5% vol.
Engarrafamento: abril 2025
Produção: 18 000 garrafas

Vindima de 2024

De 27 de agosto a 3 de outubro

As condições climáticas do ano vitivinícola de 2024 foram favoráveis, com chuvas moderadas e temperaturas amenas ao longo de todo o ciclo, exceto durante três dias no mês de julho em que se verificaram temperaturas um pouco mais elevadas.

Devido às boas condições de maturação, às reservas de água no solo e às temperaturas amenas, a maturação fenólica ocorreu de forma gradual e equilibrada, sem desidratação ou excesso de açúcar. Os rácios pH, acidez e álcool provável estavam perfeitos no momento da vindima com cachos irrepreensíveis, quer em tamanho, quer em sanidade.

A frescura de 2024 originou vinhos brancos vibrantes, muito respeitadores do seu terroir, com um equilíbrio fantástico entre a fruta e a mineralidade.

Subimos as encostas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo até ao topo. Aí, onde as uvas amadurecem mais devagar, conservando maior frescura e linearidade, nasce o Quinta Nova Blanc de Noir, o Reserva branco feito de uvas tintas.

Os bonitos cachos de Tinta Roriz abrem a nossa adega, vindimados quando atingem o ponto ideal de maturação para podermos extrair todos os componentes que tornam este vinho único e sublime.

Delicados aromas cítricos combinados com fruta branca de caroço suportam o seu aroma complexo, vibrante e enigmático. Com uma notável firmeza concedida pela origem em uvas tintas, este é um vinho de corpo compacto, fresco e tenso, interminável e com muita precisão, tal como devem ser os grandes vinhos.

Do classicismo conciliado com a enologia moderna nasce assim o Reserva branco da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, um vinho de emoção que desperta todos os nossos sentidos.

