



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova Reserva Blanc de Noir 2022

### Enquadramento

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

### Vinha

Castas: Tinta Roriz  
Solos: Xistosos  
Zonas: Cima Corgo  
Modo de produção: Integrada  
Vindima: Manual  
Rendimento Médio: 4.800Kg/ha

### Notas adicionais da enologia

Prensagem de uva inteira  
Estágio: 6 meses em barricas de carvalho francês  
Álcool: 13.5% vol.  
Engarrafamento: Abril 2023

### Vindima de 2022

De 24 de agosto a 30 de setembro

O ano de 2022 foi um dos mais quentes e secos desde que há memória. A precipitação deficitária durante todo o ciclo vegetativo, muito abaixo da média, no Inverno e Primavera, bem como temperaturas elevadas tiveram um impacto significativo na evolução das plantas. Desde cedo, durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, surgiram folhas secas e cachos de tamanho reduzido, quando comparados com anos anteriores. Esperavam-se dificuldades, mas fomos surpreendidos com a capacidade de adaptação e com a impressionante resiliência das nossas videiras. Perante este cenário, a partir de julho, fomos obrigados a repor alguma água no solo, o que permitiu colmatar parte do déficit hídrico. Esta prática proporcionou a evolução da maturação de forma homogénea e equilibrada. Não foi possível aumentar o volume dos bagos, mas conseguimos rácios de acidez/Ph/açúcar quase perfeitos. A menor quantidade de mosto, devido ao facto de termos a mesma película e grainhas para menos polpa, possibilitou que os índices de taninos e antocianinas fossem superiores. A precipitação que ocorreu no início de setembro contribuiu para alguma recuperação da videira e um final de maturação quase perfeito, originando vinhos brancos de perfumes a fruta madura, de invejável estrutura, combinando texturas, acidez e mineralidade. Falamos de vinhos tensos e profundos.

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, um vinho de emoção que desperta todos os nossos sentidos.

