



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova LBV Porto 2017

Enquadramento

Primeira Vindima: 2000

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Viticultura: Ana Mota

Vinha

Castas: Vinha velha (mais de 30 castas tradicionais)

Solos: Xistosos

Zonas: Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 4000 Kg/Ha

Notas adicionais da enologia

Sem colagem

100% desengaçado

Estágio: 4 anos em cascos

Álcool: 19,5 %Vol.

Engarrafamento: Abril de 2022

Produção: 5.000 garrafas

Vindima de 2017

De 22 de agosto a 14 de outubro

Um ano extremamente seco e quente principalmente, a partir de junho. A evolução das condições climáticas teve como consequência o adiantamento significativo do ciclo vegetativo, fazendo com que a vindima tenha sido uma das mais precoces de que há memória. A ausência prolongada de precipitação e ocorrência de temperaturas muito elevadas conduziram a um forte stresse hídrico, térmico e luminoso, numa fase precoce do ciclo, condicionando a evolução da parede vegetativa da videira e tendo tido um impacto na produção, nomeadamente pela desidratação ocorrida nos cachos. A Quinta Nova utilizou todo o seu potencial de rega, após a concretização de um investimento em cerca de 15 hectares para ampliação do seu sistema de rega. A pressão hídrica e as temperaturas elevadas sentidas durante o período de maturação conduziram a um aumento da concentração. A colheita oportuna proporcionou mostos de grande qualidade, com bons níveis de açúcar e compostos fenólicos.

O Late Bottled Vintage da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo tem um estilo moderno onde os aromas a amoras e mirtilos se conjugam com uma estrutura suculenta, uma densidade fluida, uma gravidade imponente e um belíssimo equilíbrio entre o álcool e a doçura. É um LBV que termina longo, preciso e com bastante tensão. Por ser um Porto não filtrado mantém a capacidade de evolução positiva em garrafa.

