



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova LBV Porto 2020

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2000  
Propriedade: Família Amorim  
Enólogos: Jorge Alves  
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

100% desengaçado  
Estágio: 4 anos em inox e madeira  
Álcool: 19,5 %Vol.  
Engarrafamento: junho 2024  
Produção: 1013 garrafas

### Vindima 2020

De 6 setembro a 10 de outubro

As temperaturas elevadas durante todo o ciclo vegetativo em particular nos meses de junho, julho e agosto aliadas à baixa precipitação ocorrida na primavera, levou à antecipação do início da vindima.

Durante o período de crescimento vegetativo da planta, o clima revelou-se bastante instável, obrigando a uma atenção redobrada sobre o aparecimento de doenças e pragas. Um ano extremamente exigente e que obrigou a contínuas intervenções preventivas. A fase final de maturação foi desafiante e marcada por um extremo cuidado na vinha. As precipitações ocorridas nos dias 14 e 15 de agosto trouxeram a energia suficiente para que a maturação evoluísse mais rapidamente do que o normal, consequentemente um ano menos generoso em quantidade que originou uvas mais concentradas em perfumes e bons níveis de açúcar.

Resultaram deste ano, vinhos intensos, cristalinos, complexos e frescos.

O Late Bottled Vintage da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo é um Vinho do Porto de carácter sofisticado, onde os aromas a framboesas, ameixa preta e tabaco se conjugam com uma estrutura firme, uma densidade lenta e a gravidade geológica; num equilíbrio poético entre o álcool, a textura sedosa e a sucosidade. É um LBV que termina longo, preciso e tenso. Por ser um Porto não filtrado mantém a capacidade de evolução positiva em garrafa.

