



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova Reserva Blanc de Noir 2023

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2021  
Propriedade: Família Amorim  
Enólogos: António Bastos e 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  
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: maio 2024

### Vindima de 2023

De 23 de agosto a 25 de setembro

2023 foi um ano vitivinícola particularmente desafiante mas generoso quer em termos de rendimento por hectare, quer em termos de qualidade das uvas.

Embora tenha sido um ano chuvoso e quente, estas condições climatéricas ocorreram nos meses certos: chuvas durante o inverno e na primavera e temperaturas elevadas nos meses de verão.

A indução e a diferenciação floral, refletida na formação de cachos de uva em perfeitas condições tendo sido possível levar para a adega toda a produção com a qualidade pretendida.

Em agosto as noites frescas e as temperaturas diurnas amenas ajudaram no processo de maturação. A frescura do ano 2023 originou vinhos brancos frescos e vibrantes, plenos na fruta, de carácter mineral e com uma acidez cintilante. Tudo em perfeita simbiose para se revelar num conjunto amplo e de grande carácter.

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.

