



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Reserva Tinto 2019

Enquadramento

Primeira Vindima: 2015 Propriedade:
Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira
Viticultura: Ana Mota

Vinha

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz
Solos: Xistosos
Zonas: Cima Corgo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 3500 Kg/ha

Notas adicionais da enologia

100% desengaçado
Estágio: barricas de carvalho francês
durante 6 meses
Álcool: 14% Vol.
Engarrafamento: maio de 2021
Produção: 50.000 garrafas

Vindima de 2019

De 9 setembro a 10 de Outubro

A Vindima 2019 devido às temperaturas moderadas que se fizeram sentir durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo e durante o verão, decorreu dentro da normalidade, sendo o seu início mais tardio, quando comparado com os últimos 5 anos.

Durante o período de crescimento vegetativo da planta, o clima foi bastante instável obrigando-nos a uma redobrada atenção sobre as doenças e pragas. Ainda que não tendo a mesma pressão de doença verificada em 2018, não foi um ano fácil, levando-nos a contínuas intervenções preventivas.

A disponibilidade de água no solo foi extremamente importante durante o período de crescimento máximo da planta. A fase final de maturação durante o mês de setembro foi mais prolongada no tempo, levando a uma acuidade extrema sobre o ponto ótimo de colheita da uva.

Este vinho surpreende pela sua pureza e sofisticação. Resulta do perfeito equilíbrio das principais castas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo: Touriga nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, uma composição bela pela simplicidade e transparência do nosso *terroir*. A sua cor intensa estimula a memória individual e remete para a imensa vinha e para a paisagem agreste dos socos do Douro. Uma ampla viagem de sabores manifesta-se através da densidade e força de aromas, alegres e sedutores, com um lado mais sofisticado cedido pela boa madeira de carvalho francês. Em prova fecha com uma estrutura musculada e uma textura suculenta que entrelaçam com o corpo do vinho e o fazem terminar tenso, longo e profundo.

