



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Reserva Terroir 2021

Enquadramento

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

Vinha

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, 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 9 meses
Álcool: 14% Vol.
Engarrafamento: abril de 2023

Vindima de 2021

De 02 setembro a 20 setembro

2021 foi um ano de alguma instabilidade climática, demonstrando-nos, mais uma vez, que o conhecimento das vinhas e a experiência humana foram essenciais.

Durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, ficará na memória o ano fresco, com um verão pouco quente e uma vindima de equinócio clássico.

As condições naturais e as noites frescas contribuíram para uma maturação lenta e gradual, favorecendo o equilíbrio da uva e guardando perfumes primários, uma textura suculenta e frescura cintilante.

Este vinho surpreende pela sua pureza e sofisticação. Resulta do perfeito equilíbrio das principais castas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz, uma composição perfeita 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 socalcos 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.

