



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Reserva Terroir 2022

Enquadramento

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

Vinha

Castas: Touriga Franca (35%), Touriga Nacional (35%),
Tinta Roriz(15%) e Tinto Cão (15%)
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: julho 2023

Vindima de 2022

De 24 de agosto a 30 de setembro

O ano de 2022 foi um dos mais quentes e secos desde que há memória. A precipitação deficitária durante todo o ciclo vegetativo, no Inverno e na Primavera, bem como temperaturas elevadas tiveram um impacto significativo na evolução das plantas. Perante estas adversidades fomos surpreendidos pela impressionante resiliência das nossas videiras. A precipitação que ocorreu no início de setembro contribuiu para alguma recuperação da videira e um final de maturação quase perfeito, o que permitiu obter vinhos tintos com grande harmonia, amplos de fruta mas complexos, de carácter firme mas muito elegantes, em suma vinhos longos e plenos do seu *terroir*.

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, Tinta Roriz e Tinto Cão, 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.

