



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Reserva Terroir 2023

Enquadramento

Primeira Vindima: 2015
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: António Bastos e 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 de enologia

100% desengaçado
Estágio: 77% barricas de carvalho francês durante 9 meses e
23% em cubas de cimento
Álcool: 14% vol.
Engarrafamento: junho 2024
Produção: 60.000 garrafas

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 deu-se 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 tintos elegantes, vibrantes e frescos, plenos de fruta e carácter.

Este vinho surpreende pela sua pureza e sofisticação. Resultado perfeito equilíbrio das principais castas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo: Touriga Nacional, Touriga Franca, 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 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 harmonia com a amplitude e frescura vibrante que o estágio em cimento proporciona. 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.

