



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova Reserva Touriga Nacional 2022

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2021  
Propriedade: Família Amorim  
Enólogos: Jorge Alves e António Bastos  
Viticultura: Ana Mota

### Vinha

Castas: Touriga Nacional  
Solos: Xistosos  
Zonas: Cima Corgo  
Modo de produção: Integrada  
Vindima: Manual  
Rendimento Médio: 4100 Kg/ha

### Notas adicionais da enologia

100% desengaçado  
Estágio: 9 meses em barricas de 300 l de carvalho francês de segundo ano  
Álcool: 14% Vol.  
Engarrafamento: maio 2024  
Produção: 30.000 garrafas

### Vindima 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*.

São as cores mais profundas das películas azuladas da Touriga Nacional que nos despertam a vista, e depois, os perfumes densos e frescos que de entre os bagos se vão libertando como se viajassem numa pequena nuvem até ao sossego da última gota.

Os aromas varietais tão únicos e inconfundíveis ora nos enviam para a delicadeza da violeta ora nos mostram a flor de laranjeira que se mistura com os frutos silvestres - mirtilos e amoras pretas, tudo numa simbiose onde a harmonia e felicidade nos fazem sonhar com as vinhas originais.

Texturas sedosas onde camada após camada de fruta negra vamos notando a suculência de taninos bem amadurecidos pelo tempo, e logo a seguir vem o nervo da geologia xistosa e do clima onde o sol intenso rasga as madrugadas de orvalho.

É também da frescura e da mineralidade de pedra molhada que a Touriga Nacional nos fala, sobretudo na despedida longa e precisa onde somos embalados pelas sensações de fruta e especiaria branca expressas num sorriso alegre e partilhado.

