



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova Reserva Touriga Nacional 2021

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2021  
Propriedade: Família Amorim  
Enólogos: Jorge Alves  
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 2023

### Vindima de 2021

De 02 setembro a 20 setembro

2021 foi um ano de alguma instabilidade climática, pelo que o conhecimento das vinhas e a experiência humana foram fatores essenciais para uma boa previsão do início e do decorrer da vindima.

Durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, ficará na memória um verão pouco quente, sem as típicas ondas de calor, e um período de vindima marcado por alguma precipitação.

As condições naturais e as noites frescas contribuíram para uma maturação lenta, favorecendo o equilíbrio da uva conservando os seus perfumes primários.

2021 revela o temperamento de uma vindima protegida, dos aromas a frutos azulados amadurecidos com tempo, de uma revigorante frescura e uma estrutura linear estreita que contrasta mais tarde com a densidade e gravidade de um meio de boca lento e um final elegante e de enorme persistência física.

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.

