



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova Rosé 2021

### Enquadramento

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

### Vinha

Castas: Tinta Roriz (50%), Tinta Francisca (30%), Touriga Franca (20%)  
Solos: Xistosos  
Zonas: Cima Corgo  
Modo de produção: Integrada  
Vindima: Manual  
Rendimento Médio: 4800kg/ha

### Notas adicionais da enologia

Prensagem de uva inteira  
Estágio: 4 meses em depósitos inox (75%); Fermentação e estágio em barrica de Carvalho francês usada 4 meses (25%)  
Álcool: 13,5% Vol  
Engarrafamento: janeiro 2023

### Vindima 2021

De 30 de agosto a 30 de setembro

2021 foi um ano de alguma instabilidade climática, demonstrando-nos, mais uma vez, que a experiência e conhecimento das nossas vinhas foi essencial para uma boa previsão da data de vindima.

Durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, 2021 foi dos anos mais frescos que há memória. O período de Verão não apresentou as ondas de calor típicas.

Relativamente a doenças na vinha, a maior preocupação foram os oídios tardios e a instabilidade climática do mês de setembro, com alguma precipitação, que poderia favorecer podridões, mas o bom trabalho de viticultura e de seleção das uvas, permitiu a receção de uvas em excelente estado sanitário.

As condições moderadas para a época e as noites frescas, contribuíram para maturações lentas e graduais, favorecendo o bom equilíbrio da produção, quer qualitativa, quer quantitativa.

Resultaram deste ano, vinhos brancos excelentes, cheios de frescura, mineralidade, intensidade aromática e de firme estrutura. Os vinhos tintos apresentam-se de cores fechadas, puros, focados na fruta preta, boa estrutura, com taninos maduros e de elevada gravidade.

O Rosé é um convite a uma experiência de sabores. O Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Rosé destaca-se pela sua elevada estrutura, numa versão ligeiramente mais aromática da Tinta Roriz, da Touriga Franca e da delicada Tinta Francisca, posicionando-se num nível muito elevado para os grandes apreciadores.

A prensagem segue o modelo executado na região francesa de Provence, com a uva inteira, a reconhecida técnica de *blanc des noirs*. Estruturado por uma fermentação a baixa temperatura (11-12°C) em cubas de inox durante quase 3 semanas (75%); parte do lote (25%) é fermentado em barrica usada de carvalho francês, reforçando a gravidade e aportando complexidade. É um vinho para guardarmos na memória pelos seus aromas primários, a sua textura mineral e a tensão final que deixa uma longa despedida e a certeza de que para o ano vamos querer mais.

