



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Rosé 2022

Enquadramento

Primeira Vindima: 2015
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves e Mafalda Machado
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 (50%); Fermentação e estágio em barrica de Carvalho francês usada 4 meses (50%)
Álcool: 13,5% Vol
Engarrafamento: janeiro 2023

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, muito abaixo da média, no Inverno e Primavera, bem como temperaturas elevadas tiveram um impacto significativo na evolução das plantas.

Desde cedo, durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, surgiram folhas secas e cachos de tamanho reduzido, quando comparados com anos anteriores. Esperavam-se dificuldades, mas fomos surpreendidos com a capacidade de adaptação e com a impressionante resiliência das nossas videiras. Perante este cenário, a partir de julho, fomos obrigados a repor alguma água no solo, o que permitiu colmatar parte do déficit hídrico. Esta prática proporcionou a evolução da maturação de forma homogénea e equilibrada. Não foi possível aumentar o volume dos bagos, mas conseguimos rácios de acidez/Ph/açúcar quase perfeitos. A menor quantidade de mosto, devido ao facto de termos a mesma película e grainhas para menos polpa, possibilitou que os índices de taninos e antocianinas fossem superiores.

A precipitação que ocorreu no início de setembro contribuiu para alguma recuperação da videira e um final de maturação quase perfeito. Desta vindima resultou um rosé delicado, elegante, complexo, de cor ténue e cheio de energia.

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 (50%); parte do lote (50%) 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.

