QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Rosé 2023

Enquadramento
Primeira Vindima: 2015
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves e António Bastos
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: Fermentação em barricas usadas de carvalho francês (50%), cubas de cimento (25%) e depósitos de inox (25%) seguida de estágio nas mesmas durante 4 meses
Álcool: 13.5% Vol.
Engarrafamento: dezembro 2023
Produção: 50.000 garrafas

Vindima 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 a 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 um vinho rosé de aromas exuberantes, fruta vermelha e margaridas secas, sempre com um fundo de matizes minerais. De estrutura linear invoca texturas de filigrana onde o corpo fluido se interliga com a finesse de um grande vinho.

O Rosé é um convite a uma experiência de sabores.
O Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Rosé destaca-se pela sua excelente estrutura, numa versão ligeiramente mais aromática da Tinta Roriz, da Touriga Franca e da delicada Tinta Francisca.
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 (11-12ºC) em cubas de inox durante quase 3 semanas (50%), uma parte do lote deste vinho (25%) é fermentado em barrica usada de carvalho francês, reforçando a gravidade e aportando complexidade. A outra parte do lote (25%) é fermentado em cubas de cimento evidenciado pelas notas frescas e textura cintilante. É um rosé para guardarmos na memória pelos seus aromas primários, a sua textura mineral num final longo e tenso.