



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: 4 meses em depósitos inox (50%); Fermentação e estágio em barrica de Carvalho francês usada 4 meses (50%)
Álcool: 13.5% Vol.
Engarrafamento: dezembro 2023

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 climáticas 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.

Um mês de agosto quente e uma onda de calor particularmente incisiva entre os dias 15 e 17 de agosto tiveram um impacto significativo nas uvas brancas, o que nos obrigou a uma escolha mais criteriosa para cumprir os parâmetros de qualidade de uva necessária ao perfil dos nossos vinhos. As uvas tintas não sofreram particularmente com este escaldão, mas iniciaram um processo de desidratação muito célere, o que ditou o ritmo acelerado da vindima. 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. Termina tenso e muito longo.

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.

