



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova Rosé 2024

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2015  
Propriedade: Família Amorim  
Enólogos: António Bastos e Jorge Alves  
Viticultura: Ana Mota

### Vinha

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

### Notas adicionais da enologia

Prensagem de uva inteira  
Estágio: Fermentação em barricas de carvalho francês usadas (50%), cubas de cimento (25%) e depósitos de inox (25%) seguida de estágio nos mesmos durante 4 meses  
Álcool: 13,5% Vol.  
Engarrafamento: dezembro 2024  
Produção: 27 000 garrafas

### Vindima 2024

De 27 de agosto a 03 de outubro

As condições climáticas do ano vitivinícola de 2024 foram favoráveis, com chuvas moderadas e temperaturas amenas ao longo de todo o ciclo, exceto durante três dias no mês de julho em que se verificaram temperaturas um pouco mais elevadas. Devido às boas condições de maturação, às reservas de água no solo e às temperaturas amenas, a maturação fenólica ocorreu de forma gradual e equilibrada, sem desidratação ou excesso de açúcar. Os rácios pH, acidez e álcool provável estavam perfeitos no momento da vindima com cachos irrepreensíveis, quer em tamanho, quer em sanidade.

A frescura do ano 2024 originou um vinho rosé delicado de aromas exuberantes, fruta fresca e vermelha, 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 (11-12°C), 50% do lote fermenta e estagia em barricas de carvalho francês usadas, reforçando a gravidade e aportando complexidade; 25% do lote é fermentado e estagiado em cubas de cimento evidenciando notas frescas e uma textura cintilante e os restantes 25% fermentam e são mantidos em depósitos de inox preservando a fruta. É um rosé para guardarmos na memória pelos seus aromas primários, a sua textura mineral num final longo e tenso.

