



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Unoaked 2020

Enquadramento

Primeira Vindima: 2003
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão.
Solos: Xistosos
Zonas: Cima Corgo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 5.500 Kg/Ha

Notas adicionais da enologia

Sem colagem
100% desengaçado
Estágio: depósitos de inox de 25.000 litros
Álcool: 14,0% Vol.
Engarrafamento: janeiro 2022
Produção: 220.000 garrafas

Vindima de 2020

De 06 setembro a 10 de outubro

As temperaturas elevadas durante todo o ciclo vegetativo em particular nos meses de junho, julho e agosto aliados à baixa precipitação ocorrida na primavera, levou à antecipação do início da vindima.

Durante o período de crescimento vegetativo da planta, o clima revelou-se bastante instável, obrigando a uma atenção redobrada sobre o aparecimento de doenças e pragas. Um ano extremamente exigente e que obrigou a contínuas intervenções preventivas. A fase final de maturação foi desafiante e marcada por um extremo cuidado na vinha.

As precipitações ocorridas nos dias 14 e 15 de Agosto trouxeram a energia suficiente para que a maturação evoluísse mais rapidamente do que o normal, consequentemente um ano menos generoso em quantidade que originou uvas mais concentradas em perfumes e bons níveis de açúcar.

Resultaram deste ano, vinhos intensos, cristalinos, complexos e frescos.

É um lote único e sem madeira, das principais castas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo – Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão – um vinho de sabor autêntico e intenso que demonstra não precisar de barrica para ser sofisticado. No entanto, não é apenas o paladar único sentido num grande copo de vinho que nos interessa, é também a sua cor rubi e o seu aroma jovem, exuberante e mineral, um magnífico equilíbrio entre a fruta, a estrutura densa e o álcool que provam que o Douro com caráter cabe todo dentro de uma garrafa de vinho, com uma riqueza e volume fora de série. Em Portugal, este vinho é sempre um dos melhores exemplares de vinhos sem madeira, uma promessa que pode ser usufruída desde cedo ou permanecer na garrafeira e evoluir durante cinco a sete anos.

