



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova Unoaked 2021

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2003

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Mafalda Machado

Viticultura: Ana Mota

### 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% Vol.

Engarrafamento: agosto 2022

Produção: 220.000 garrafas

### Vindima de 2021

De 2 de setembro a 20 de setembro

2021 foi um ano de alguma instabilidade climática, demonstrando-nos, mais uma vez, que o conhecimento das vinhas e a experiência humana foram essenciais.

Durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, ficará na memória o ano fresco, com um verão pouco quente e uma vindima com alguma precipitação.

As condições naturais e as noites frescas contribuíram para uma maturação lenta e gradual, favorecendo o equilíbrio da uva e guardando perfumes primários, uma textura suculenta e frescura cintilante.

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.

