

## Quinta Nova Unoaked 2022

## Enquadramento

Primeira Vindima: 2003 Propriedade: Família Amorim Enólogos: Jorge Alves 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

100% desengaçado

Estágio: depósitos de inox de 25.000 litros

Álcool: 14% Vol.

Engarrafamento: setembro 2023

## Vindima de 2022 De 24 de agosto a 30 de setembro

O ano de 2022 foi um dos mais quentes e secos desde que há memória. A precipitação deficitária durante todo o ciclo vegetativo, muito abaixo da média, no Inverno e na Primavera, bem como temperaturas elevadas tiveram um impacto significativo na evolução das plantas.

Desde cedo, durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, surgiram folhas secas e cachos de tamanho reduzido, quando comparados com anos anteriores. Esperavam-se dificuldades, mas fomos surpreendidos com a capacidade de adaptação e com a impressionante resiliência das nossas videiras. Perante este cenário, a partir de julho, fomos obrigados a repor alguma água no solo, o que permitiu colmatar parte do déficit hídrico. Esta prática proporcionou a evolução da maturação de forma homogénea e equilibrada. Não foi possível aumentar o volume dos bagos, mas conseguimos rácios de acidez/ph/açúcar quase perfeitos.

A menor quantidade de mosto, devido ao facto de termos a mesma película e grainhas para menos polpa, possibilitou que os índices de taninos e antocianinas fossem superiores.

A precipitação que ocorreu no início de setembro contribuiu para alguma recuperação da videira e um final de maturação quase perfeito, o que permitiu obter vinhos tintos com grande harmonia, amplos de fruta mas complexos, de caráter firme mas muito elegantes, em suma vinhos longos e plenos do seu *terroir*.

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 carácter 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.

