



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Porto Vintage 2020

Enquadramento

Primeira Vindima: 2000
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira
Viticultura: Ana Mota

Vinha

Castas: Vinha velha (mais de 30 castas tradicionais)
Solos: Xistosos
Zonas: Cima Corgo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 5.000Kg/Há

Notas adicionais da enologia

Sem colagem
Estágio: 2 anos em cuba inox e madeira
Álcool: 19,50% Vol.
Engarrafamento: Abril de 2022
Produção: 1.500 garrafas

Vindima 2020

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 à 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, conseqüentemente 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.

O primeiro *Vintage* e o primeiro vinho da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo foi produzido em 1992. É na concentração, na estrutura e na robustez que se definem os grandes *Vintage*. São a manifestação do magnífico *terroir* da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, de uma vinificação cuidada e de um estágio afinado. Sempre vinhos de tensão, conseguem, mesmo assim, mostrar um brilhante equilíbrio entre o músculo e a gravidade, terminando longos e precisos.

