



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Grainha Branco Reserva 2018

Enquadramento

Primeira Vindima: 2006

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha

Castas: Gouveio, Viosinho, Rabigato e Fernão Pires

Solos: Xistosos

Zonas: Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 5300kg/Ha

Notas adicionais da enologia

Sem colagem

Prensagem de uva inteira

Estágio: 7 meses em barricas, "batonnage" quinzenal durante os primeiros 3 meses de estágio

Álcool: 13,8% Vol.

Engarrafamento: Abril de 2019

Produção: 65000 garrafas

Em passo seguro, num estilo muito próprio, conseguido com uvas cultivadas na serenidade da altitude, é um hino às terras altas do Douro. Aqui misturam-se as texturas, a frescura, o corpo redondo de uvas amadurecidas sem pressa, com a expressão de fruta fresca, de especiarias e notas de baunilha, num equilíbrio magnífico entre seriedade, tensão e delicadeza. Tem uma belíssima densidade. Termina longo e muito preciso.

