



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Grainha Tinto Reserva 2017

Enquadramento

Primeira Vindima: 2005

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha

Castas: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Nacional

Solos: Graníticos e de transição

Zonas: Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 5300kg/Ha

Notas adicionais da enologia

Sem colagem

100% desengaçado

Estágio: estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês (75% usadas e 25% novas) e carvalho húngaro (100% usado)

Álcool: 14,00% Vol.

Engarrafamento: Fevereiro de 2019

Produção: 60000 garrafas

Aqui reencontramos o classicismo duriense, com caráter. Sedutor e complexo desde o início, traz a dimensão do Douro em cada gota, inunda com uma generosa mistura de aromas frutados, densos e especiados, de textura sedosa, taninos finos e estrutura firme, a gravidade certa.

Termina equilibrado, longo e muito focado.

