



QUINTA NOVA  
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova Grande Reserva

## Referência 2017

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2008

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

### Vinha

Castas: Vinhas Centenária (25%) e Tinta Roriz (75%)

Solos: Xistosos

Zonas: quinta Nova/ Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 3000 Kg/Ha

### Notas da enologia

100% desengaçado

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês novo

Álcool: 14,00% Vol.

Engarrafamento: Maio de 2019

Produção: 4500 garrafas

Nunca cedendo ao facilitismo de um banal granjeio, na vinha há sempre um olhar especial sobre uma pequena e antiga parcela de Tinta Roriz (1,46 ha), localizada junto à capela do Rio Douro, a 100m de altitude e com exposição solar a nascente-poente. A Tinta Roriz demonstra bem o desafio vitivinícola e a persistência humana em preservar um Douro antigo e autêntico. Desde uma floração nervosa, passando pela sensibilidade extrema aos fatores biológicos, até à maturação fenólica nem sempre homogénea, esta casta deixa toda a equipa com “borboletas no estômago”. A austeridade da casta nota-se bem em boca, mas ao mesmo tempo, somos seduzidos por uma sofisticação algo contemporânea que, aliada a vinhas velhas centenárias, origina um lote que constitui uma referência no Douro português: um vinho pleno de mineralidade, frutos azuis, rico em notas especiadas, com uma estrutura bem firme e uma boca bem estreita. A elevada concentração, densidade e profundidade expressam claramente a sua origem. Este vinho nasceu na vindima de 2008 e é a verdadeira referência de Tinta Roriz do Douro.

