



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Grande Reserva Tinto 2017

Enquadramento

Primeira Vindima: 2005

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha

Castas: Touriga Nacional (75%) e vinha centenária (25%)

Solos: Xistosos

Zonas: Quinta Nova/ Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 3700 Kg/Ha

Notas adicionais da enologia

100% desengaçado

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês novo

Álcool: 14,00% Vol.

Engarrafamento: Junho 2019

Produção: 4500 garrafas

Desde a vindima de 2005 que este vinho é uma peça fundamental na história da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo na sua máxima expressão de *terroir*. Oriundo das primeiras vinhas monocasta de Touriga Nacional plantadas na Região Demarcada do Douro, hoje com 45 anos de idade, numa parcela de vinha de 1,5 ha com exposição nascente-sul-poente, de uma mistura de clones cuja produtividade é muito reduzida, com cachos muito pequenos e de bago miúdo. Único, este lote de Touriga Nacional muito concentrada, aliado a vinhas velhas centenárias e resulta num vinho de perfil muito elegante, quase feminino, contrastando com uma estrutura intensa de taninos suculentos de enorme precisão.

A textura xistosa, de elevada gravidade, o perfil seivoso e a cor púrpura refletem bem a natureza da casta Touriga Nacional.

