



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Mirabilis Branco 2018

Enquadramento

Primeira Vindima: 2011

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha

Castas: Viosinho, Gouveio e Vinha centenária

Solos: Xistosos

Zonas: Quinta Nova / Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 2300 kg/Ha

Notas adicionais da enologia

Sem colagem

Prensagem de uva inteira

Estágio: Final da fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês (Tronçais, Vosges, Nevers e Jura).

Batonnage quinzenal durante os primeiros 5 meses.

Álcool: 13,9% Vol.

Engarrafamento: Junho de 2019

Produção: 15000 garrafas

O Mirabilis é elaborado com uvas de pequenas vinhas centenárias onde predominam o Viosinho e o Gouveio, mas também variadíssimas outras castas de escassíssima produção, já quase inexistentes na região. Cachos pequenos, apertados, e bagos singelos, fazem com que a produção por hectare não vá além dos 2300 kg, em solos de altitude superior a 500 metros, geologicamente classificados como solos de transição xisto/granítico, nas freguesias de Vilar de Maçada, Cabeda, Tabuaço e Candedo. Conferem aos mostos uma genuinidade sublime, onde frescura e aroma se acentuam naturalmente. A madeira selecionada é propositadamente de segundo e terceiro ano, apenas uma pequena percentagem de madeira nova, para não marcar e melhor integrar lentamente a fruta intensa, incidindo sobretudo no carvalho francês e húngaro, resultando num vinho de extrema elegância, onde a frescura, estrutura e acidez se entrelaçam.

