



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Mirabilis Tinto 2017

Enquadramento

Primeira Vindima: 2011
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha

Castas: Tinta Amarela e vinha centenária
Zonas: Quinta Nova/ Cima Corgo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 2800 a 3000 Kg/Ha

Notas adicionais da enologia

80% desengaçado
Estágio: 12 meses barrica nova de carvalho Francês
Álcool: 14% Vol.
Engarrafamento: Junho de 2019
Produção: 4500 garrafas

O Mirabilis Tinto é inspirado na linha dos grandes vinhos do mundo, onde se criam texturas, aromas, gravidade e transparência. Após a criteriosa seleção das melhores parcelas e de uma vindima "manicure", este lote entra em confronto com a origem da matéria-prima, colocando à margem o conceito de *terroir*.

É um vinho irrepetível, não copiável ano após ano, com uma composição heterogénea de pequenas quantidades, poucos litros de cada uma das nossas melhores barricas, passando por uma longa perícia de prova até ao resultado final. O Mirabilis espelha os anos vitícolas com maior profundidade da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, refletindo-se num vinho denso, intenso de aromas, tridimensional, de enorme persistência física, profundo e muito preciso. Um vinho que extravasa a nossa compreensão... e, com calma, aproxima-se da maturidade humana.

