QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Pomares Branco 2018

Enquadramento
Primeira Vindima: 2005
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha
Castas: Viosinho, Gouveio e Rabigato
Solos: Xistosos
Zonas: Cima Corvo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 6500 Kg/Ha

Notas adicionais da enologia
Sem colagem
Prensagem de uva inteira
Estágio: "*sur lies fines*" em cuba inox 4 meses
Álcool: 13,5% Vol.
Engarrafamento: Janeiro de 2019
Produção: 60000 garrafas

Percebemos que os vinhos brancos do Douro ainda jovens trariam outras formas de expressão dos nossos *terroirs*. As combinações quase infinitas de solo, altitudes, exposições e castas têm vindo a ser experimentadas, ajustadas, afinadas, personalizadas e engarrafadas. Foi daqui que partimos: uvas de pequenos lavradores, *terroirs* distintos, parcelas pequenas e muitos especiais. Foi no Douro e na Quinta Nova que aprendemos que dentro da expressão do Pomares cabe cada uma das *nuances* aromáticas, de sabores e de texturas de cada uma das vinhas que lhe deram origem. Numa explosão de aromas a flores de prado, a maçã reineta verde e a pêssego de vinha, equilibrado pelo sabor intenso a frutos de polpa branca, a lima, mostra-se vibrante, fresco e muito longo.