



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Porto Vintage 2021

Enquadramento

Primeira Vindima: 2000
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves
Viticultura: Ana Mota

Vinha

Castas: Vinha velha (mais de 30 castas tradicionais)
Solos: Xistosos
Zonas: Cima Corgo
Modo de produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 5.000 Kg/ha

Notas adicionais da enologia

Estágio: 2 anos em cuba inox e madeira
Álcool: 19.5 % Vol.
Engarrafamento: setembro 2023
Produção: 1.500 garrafas

Vindima 2021

De 02 setembro a 20 setembro

2021 foi um ano de alguma instabilidade climática, demonstrando-nos, mais uma vez, que o conhecimento das vinhas e a experiência humana foram essenciais.

Durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo, ficará na memória o ano fresco, com um verão pouco quente e uma vindima de equinócio clássico. As condições naturais e as noites frescas contribuíram para uma maturação lenta e gradual, favorecendo o equilíbrio da uva e guardando perfumes primários, uma textura suculenta e fresca cintilante.

O primeiro *Vintage* e o primeiro vinho da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo foi produzido em 1992. É na concentração, na estrutura e na robustez que se definem os grandes *Vintage*. São a manifestação do magnífico *terroir* da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, de uma vinificação cuidada e de um estágio afinado. Sempre vinhos de tensão, conseguem, mesmo assim, mostrar um brilhante equilíbrio entre o músculo e a gravidade, terminando longos e precisos.

