



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Terroir Blend Reserva 2017

Enquadramento

Primeira Vindima: 2015

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz

Solos: Xistosos

Zonas: Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 3500 Kg/ha

Notas adicionais da enologia

Sem colagem

100% desengaçado

Estágio: barricas de carvalho francês durante 6 meses

Álcool: 14% Vol.

Engarrafamento: Fevereiro de 2019

Produção: 50000 garrafas

Este vinho surpreende pela sua pureza e sofisticação. Resulta do perfeito equilíbrio das principais castas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, uma composição bela pela simplicidade e transparência do nosso *terroir*.

A sua cor intensa estimula a memória individual e remete para a imensa vinha e para a paisagem agreste dos socalcos do Douro. Uma ampla viagem de sabores manifesta-se através da densidade e força de aromas, alegres e sedutores, com um lado mais sofisticado cedido pela boa madeira de carvalho francês. Em prova fecha com uma estrutura musculada e uma textura suculenta que entrelaçam com o corpo do vinho e o fazem terminar tenso, longo e profundo.

