



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova Unoaked 2017

Enquadramento

Primeira Vindima: 2003

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha

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

Solos: Xistosos

Zonas: Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 5500Kg/Ha

Notas adicionais da enologia

Sem colagem

100% desengaçado

Estágio: depósitos de inox de 25.000 litros

Álcool: 14,0% Vol.

Engarrafamento: Fevereiro de 2019

Produção: 150000 garrafas

É um lote único e sem madeira, das principais castas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo — Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão. Um vinho de sabor autêntico e intenso que demonstra não precisar de barrica para ser sofisticado. No entanto, não é apenas o paladar único sentido num grande copo de vinho, é também a sua cor rubi e o seu aroma jovem, exuberante e mineral, um magnífico equilíbrio entre a fruta, a estrutura densa e o álcool, que provam que o Douro com caráter cabe todo dentro de uma garrafa de vinho. O Unoaked apresenta uma grande riqueza e volume fora de série.

Este vinho representa dos melhores exemplares de vinhos sem madeira, uma promessa que pode ser usufruída desde cedo ou permanecer na garrafeira e evoluir durante cinco a sete anos.

