



QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Mirabilis

Tinto 2023



O Mirabilis Tinto nasce da diversidade das vinhas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, no Cima Corgo, e de uma seleção rigorosa das melhores parcelas. O lote resulta da combinação de pequenas quantidades de vinho - por vezes, apenas alguns litros das melhores barricas - escolhidas ao longo de sucessivas provas até alcançar o equilíbrio pretendido. Mais do que reproduzir a expressão de uma única parcela, o Mirabilis interpreta a complexidade e a identidade deste território através de um trabalho de seleção e precisão enológica. Produzido apenas em anos selecionados, é um vinho singular, marcado pela profundidade aromática, estrutura, textura, persistência em boca e capacidade de evolução.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2011 **Propriedade:** Família Amorim

Enólogo: António Bastos

VINHA

Castas: Tinta Amarela e Vinha Centenária (field blend com mais de 40 castas identificadas)

Solos: Xistosos **Sub-região:** Cima Corgo **Modo de produção:** Integrada

Vindima: Manual **Rendimento Médio:** 2800 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% desengaçado

Estágio: 12 meses em carvalho francês; sendo 1/3 em barricas novas de 300L, 1/3 em barricas de segundo e terceiro ano e 1/3 em foudre novo de 1200L. Seguem-se 30 dias de assemblage em cubas de cimento cru.

Álcool: 14,5% Vol **Engarrafamento:** fevereiro 2025 **Produção:** 5000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2023

2023 foi um ano vitivinícola particularmente desafiante, mas generoso, tanto em rendimento por hectare como na qualidade das uvas. Apesar de ter sido um ano chuvoso e quente, a distribuição das condições climáticas revelou-se favorável: registaram-se 246 mm de precipitação no inverno e 46 mm na primavera. No verão, as temperaturas foram elevadas, com uma média de 26 °C e um pico de 45 °C em 28 de agosto. A indução e a diferenciação floral, refletidas na formação dos cachos, decorreram em condições favoráveis, permitindo levar à adega toda a produção com a qualidade pretendida. Em agosto, as noites frescas (12 °C) e as temperaturas diurnas amenas (26 °C) contribuíram para o processo de maturação. A frescura de 2023 deu origem a vinhos tintos elegantes, vibrantes e frescos, com fruta e caráter.