



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Pomares Branco 2019

Enquadramento

Primeira Vindima: 2005

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

Vinha

Castas: Viosinho, Gouveio e Rabigato

Solos: Xisto

Zonas: Cima Corgo

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 2020

Produção: 60000 garrafas

É na combinação das castas brancas do Douro que encontramos a narrativa para a elaboração de vinhos com diferentes expressões 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 pêsego de vinha, equilibrado pelo sabor intenso a frutos de polpa branca, a lima, vibrante, fresco e muito longo.

