



QUINTA NOVA  
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova Referência 2018 Vinha P28/P21

1ª parcela de plantação monovarietal Tinta Roriz no Douro e Vinha Centenária

## Enquadramento

Primeira Vindima: 2008

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

## Vinha

Castas: Tinta Roriz (75%) e vinha centenária (25%)

Solos: Xistosos

Zonas: Cima Corvo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 3000 Kg/Ha

## Notas adicionais da enologia

Sem colagem

100% desengaçado

Estágio: 12 meses em carvalho francês novo

Álcool: 14,50% Vol.

Engarrafamento: Maio de 2020

Produção: 3900 garrafas

## Vindima de 2018

De 14 de setembro a 27 de setembro.

Uma primavera antecipada pelas escassas precipitações nos primeiros 3 meses do ano, seguindo-se de um clima quase "tropical", com temperaturas diurnas e noturnas acima da média para a época, com os finais de tarde sempre acompanhados de trovoadas, muita chuva e em algumas situações granizo.

As chuvas em plena floração, acompanhadas pelo aparecimento de doenças como o míldio, atrasaram o ciclo vegetativo e conseqüentemente a maturação da uva e a vindima.

O ano de 2018 apesar das condições climáticas instáveis, quando comparado com os últimos 6 anos, no final em Setembro apresentou uma vindima fresca e tranquila, resultando em vinhos com elevada concentração, equilíbrio, densidade e profundidade.

Foi na Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo que decorreu o primeiro estudo para a plantação monovarietal na região do Douro. Entre 1979 e 1981, em conjunto com o Ministério da Agricultura Português, através do Centro de Estudos Vitivinícolas do Douro, escolheram-se na Quinta Nova as melhores exposições solares para o estudo de plantação de três castas: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca.

A Parcela 28, plantada com a casta Tinta Roriz, composta por 2650 pés e um declive de 25%, localiza-se a uma altitude entre os 205 e os 210 metros. Esta casta demonstra bem o desafio vitivinícola e a persistência humana em preservar um Douro antigo e autêntico. A austeridade da casta é notória em boca, mas ao mesmo tempo, somos seduzidos por uma sofisticação algo contemporânea que, aliada à vinha centenária origina um lote que revela uma Referência no Douro português: um vinho pleno de mineralidade, frutos azuis, rico em notas especiadas, com uma estrutura firme e uma boca bem estreita. A elevada concentração, a densidade e a profundidade expressam bem a sua origem.

