



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Quinta Nova Vintage Porto 2018

### Enquadramento

Primeira Vindima: 1992  
Propriedade: Família Amorim  
Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

### Vinha

Castas: Vinha centenária  
Solos: Xistosos  
Zonas: Quinta Nova/ Cima Corgo  
Modo de produção: Integrada  
Vindima e grangeio: Manual  
Rendimento Médio: 2400 Kg/Ha

### Notas adicionais da enologia

Sem colagem  
Sem desengace  
Estágio: 2 anos em pipas de 550 litros  
Álcool: 19,50% Vol.  
Engarrafamento: Julho de 2020  
Produção: 1350 garrafas

### Vindima de 2018

De 14 setembro a 14 de outubro

Um ano agrícola atípico, quando comparado com os últimos 6 anos. Uma primavera antecipada, com falta de precipitação nos 3 primeiros meses do ano, a seguir aos quais o clima se apresentou "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 até granizo.

As chuvas em plena floração acompanhadas pelos ataques de míldio tardio não abonaram a favor da boa nascença de cachos que se vislumbrava em abril. A região sofreu ainda, durante o mês de agosto, dias de calor muito intenso que provocaram escaldão nas uvas expostas a sul/poente.

A Quinta Nova, com o seu microclima e *terroir* especial conseguiu manter a produção e alcançar uma vindima equivalente em qualidade a dos últimos anos.

Cor retinto com reflexos azulados. Complexo, notas de amoras e ameixas pretas maceradas, pétalas de rosa, grafite remete-nos ao xisto molhado do Douro! Nota balsâmica a trazer complexidade e dimensão ao aroma.

Na boca revela enorme volume, com estrutura de raça, intenso, profundo, eclético, linear e explosivo. Vigoroso, musculado, pleno de gravidade, magnífico equilíbrio entre o álcool, o corpo e o açúcar.

Final de boca muito longo, transparente e nervoso. Tenso, focado e de grande precisão.

