



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Mirabilis Branco 2022

Enquadramento

Primeira Vindima: 2011
Propriedade: Família Amorim
Enólogos: Jorge Alves
Viticultura: Ana Mota

Vinha

Castas: Viosinho, Gouveio e Vinha centenária
Solos: Granito e de transição xisto-granito
Zonas: Cima Corgo
Modo de Produção: Integrada
Vindima: Manual
Rendimento Médio: 2100 kg/ha

Notas adicionais da enologia

Prensagem de uva inteira
Estágio: Final da fermentação alcoólica e estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês (Tronçais, Vosges, Nevers, Jura) e húngaro. *Bâtonnage* quinzenal durante os primeiros 5 meses.
Álcool: 14% vol.
Engarrafamento: maio de 2023
Produção: 21.000 garrafas

Vindima 2022

De 24 de agosto a 30 de setembro

O ano de 2022 foi um dos mais quentes e secos desde que há memória. A precipitação deficitária durante todo o ciclo vegetativo, no inverno e na primavera, bem como as temperaturas elevadas tiveram um impacto significativo na evolução das plantas. Perante estas adversidades fomos surpreendidos pela impressionante resiliência das nossas cepas.

A precipitação que ocorreu no início de setembro contribuiu para alguma recuperação da videira e um final de maturação quase perfeito, originando vinhos brancos de perfumes a fruta madura, de invejável estrutura, combinando texturas, acidez e mineralidade. Falamos de vinhos tensos e profundos.

O Mirabilis é elaborado com uvas de vinhas velhas e centenárias onde predominam o Viosinho e o Gouveio, mas também variadíssimas outras castas de escassíssima produção, já quase inexistentes na região. Cachos pequenos, apertados e bagos singelos, fazem com que a produção por hectare não vá além dos 2100 kg. Os solos de altitude superior a 650 metros, geologicamente classificados como solos de transição xisto/granítico, nas freguesias de Vilar de Maçada, Cabeda, Tabuaço e Candedo, conferem aos mostos uma genuinidade sublime, onde frescura e aroma se acentuam naturalmente. A madeira selecionada é propositadamente de segundo e terceiro ano, apenas uma pequena percentagem de madeira nova, para não marcar e melhor integrar lentamente a fruta intensa, incidindo sobretudo no carvalho francês e húngaro, resultando num vinho de extrema elegância onde a frescura, estrutura e acidez se entrelaçam.

