QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Vintage Port

Tinto 2023

O primeiro Vintage e o primeiro vinho da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo foi produzido em 1992. É na concentração, na estrutura e na robustez que se definem os grandes Vintage. São a manifestação do magnífico terroir da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, de uma vinificação cuidada e de um estágio afinado. Sempre vinhos de tensão, conseguem, mesmo assim, mostrar um brilhante equilíbrio entre o músculo e a gravidade, terminando longos e precisos.

ENQUADRAMENTO

Primeira Vindima: 2000 **Propriedade:** Família Amorim
Enólogo: António Bastos

VINHA

Castas: Vinha Velha (mais de 30 castas tradicionais)
Solos: Xistosos **Sub-região:** Cima Corgo **Modo de produção:** Integrada
Vindima: Manual **Rendimento Médio:** 5000 kg/ha

NOTAS ADICIONAIS DA ENOLOGIA

100% desengaçado
Estágio: 2 anos em pipas de 550 litros
Álcool: 19,5% Vol **Engarrafamento:** setembro 2025 **Produção:** 2000 garrafas

ANO VITÍCOLA 2023

O ano vitícola de 2023 revelou-se simultaneamente exigente e generoso, proporcionando um raro equilíbrio entre quantidade e qualidade. Apesar dos desafios climáticos, o ano proporcionou excelentes condições que produziram uvas de alta qualidade com rendimentos equilibrados e maturação uniforme. O ciclo vegetativo foi marcado por um inverno com chuvas abundantes e temperaturas amenas, repondo as reservas de água no solo. A primavera, mais seca e quente, favoreceu o crescimento controlado da videira. O verão foi temperado por chuvas oportunas em junho e setembro levando a um perfeito desenvolvimento do cacho e a uma maturação sequencial e equilibrada. Em agosto, as noites frescas e as temperaturas moderadas durante o dia favoreceram uma maturação lenta e constante, preservando os precursores aromáticos e a acidez natural das uvas.