



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Vintage Port

Tinto 2024



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 **Produção:** 1600 garrafas

ANO VITÍCOLA 2024

Um ano pouco classico mas marcado por condições climatéricas favoráveis. O Inverno foi ameno e chuvoso e a Primavera foi marcada por fortes precipitações em março, e temperaturas relativamente altas em abril, um cenário exigente, mas que, com uma gestão criteriosa da vinha, permitiu alcançar resultados de excelência. a vigilância constante e uma abordagem técnica rigorosa evitaram prejuízos na qualidade da produção.

O ciclo vegetativo em 2024 está entre os 3 mais longos desde 2014. Apresentou uma antecipação ao abrolhamento, em comparação com a média dos últimos 10 anos (2014-2023).

Com a chegada do verão, o clima revelou-se particularmente benéfico. Dias moderadamente quentes e noites frescas favoreceram uma maturação pausada e equilibrada, essencial para a concentração dos aromas e o desenvolvimento completo da estrutura dos bagos. Graças às excelentes condições de maturação, às reservas de água no solo e às temperaturas amenas, a maturação fenólica ocorreu de forma gradual e homogênea, sem desidratação nem acumulação excessiva de açúcares. Os rácios de ph, acidez e álcool provável estavam perfeitos no momento da vindima, com cachos irrepreensíveis, quer em tamanho, quer em sanidade .

A vindima de 2024 originou vinhos tintos que impressionam pela sua profundidade e elegância, com taninos bem integrados que prometem excelente capacidade de envelhecimento.