



## QUINTA NOVA

DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# Pomares Branco 2019

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2005

Propriedade: Família Amorim

Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

### Vinha

Castas: Viosinho, Gouveio e Rabigato

Solos: Graníticos e de transição

Zonas: Cima Corgo

Modo de produção: Integrada

Vindima: Manual

Rendimento Médio: 6500 Kg/Ha

### Notas adicionais da enologia

Sem colagem

Prensagem de uva inteira

Estágio: "sur lies fines" em cuba inox 4 meses

Álcool: 13,5% Vol.

Engarrafamento: Janeiro de 2020

Produção: 60000 garrafas

### Vindima de 2019

De 06 setembro a 10 de outubro

A Vindima 2019, devido às temperaturas moderadas que se fizeram sentir durante o desenvolvimento do ciclo vegetativo e durante o verão, decorreu dentro da normalidade, sendo o seu início mais tardio quando comparado com os últimos 5 anos.

Durante o período de crescimento vegetativo da planta, o clima foi bastante instável, obrigando-nos a uma redobrada atenção sobre as doenças e pragas. Não tendo a mesma pressão de doença verificada em 2018, não foi um ano fácil, obrigando-nos a contínuas intervenções preventivas.

A disponibilidade de água no solo foi extremamente importante durante o período de crescimento máximo da planta.

A fase final de maturação durante o mês de Setembro foi mais prolongada no tempo, levando a uma acuidade extrema sobre o ponto ótimo de colheita da uva.

É na combinação das castas brancas do Douro que encontramos a narrativa para a elaboração de vinhos com diferentes expressões dos nossos terroirs. As combinações quase infinitas de solo, altitudes, exposições e castas têm vindo a ser experimentadas, ajustadas, afinadas, personalizadas e engarrafadas. Foi aqui que partimos: uvas de pequenos lavradores, *terroirs* distintos, parcelas pequenas e muitos especiais. Foi no Douro e na Quinta Nova que aprendemos que dentro da expressão do Pomares cabe cada uma das *nuances* aromáticas, de sabores e de texturas de cada uma das vinhas que lhe deram origem. Numa explosão de aromas a flores de prado, a maçã reineta verde e a pêssego de vinha, equilibrado pelo sabor intenso a frutos de polpa branca, a lima, vibrante, fresco e muito longo.

