



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

# AETERNUS 2017

### Enquadramento

Primeira Vindima: 2017  
Propriedade: Família Amorim  
Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira

### Vinha

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

### Notas adicionais da enologia

Sem colagem  
100% desengaçado  
Estágio: 12 meses barricas carvalho francês novas  
Álcool: 14% Vol.  
Engarrafamento: Julho 2019  
Produção: 3566 garrafas

### Vindima de 2017

De 22 agosto a 14 de outubro

Um ano extremamente seco e quente nomeadamente a partir de junho.

A evolução das condições climáticas teve como consequência o adiantamento significativo do ciclo vegetativo, fazendo com que a vindima tenha sido uma das mais precoces de que há memória. A ausência prolongada de precipitação e ocorrência de temperaturas muito elevadas conduziram a um forte stress hídrico, térmico e luminoso, numa fase precoce do ciclo, condicionando a evolução da parede de vegetação da videira e tendo tido um impacto na produção, nomeadamente pela desidratação ocorrida nos cachos.

Na viticultura utilizamos todo o potencial das melhores práticas de granjeio para minimizar as ondas de calor, aplicando a enrola dos pampelos e não a desfolha na zona dos cachos. A pressão hídrica e as temperaturas elevadas sentidas durante o período de maturação conduziram a um aumento da concentração. A colheita oportuna proporcionou mostos de grande qualidade, com bons níveis de açúcar, compostos fenólicos, pH e acidez equilibrados!

O AETERNUS: entre o classicismo da região, a sofisticação do carácter e a longevidade iminente, podemos afirmar que é um vinho único!

Pleno de energia, carregado de história, moldado pelo sentimento. Uma homenagem!

Das sólidas rochas de xisto do Douro, extraímos o melhor. Com ajuda de castas indígenas, conjugada com a idade centenária das videiras, juntando a perseverança do ser humano e a vontade de criar, conseguimos neste conjunto a solidez, a tenacidade e a bondade dos vinhos que duram para sempre!

