

QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

CLÃ Porto Special Reserve

Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão, Souzão e Tinta Barroca.
Vinha	QN; Sub-região Cima Corgo; idade média 20 a 30 anos, Letra A
Vinificação/Maturação	Seleção de uvas à entrada da adega. Fermentação com desengace parcial em lagar com controlo de temperatura. Fortificado naturalmente em 20% com aguardente vínica (77% vol). Este Porto de lote de várias colheitas estagia principalmente em inox durante 5 a 6 anos. Parte do lote estagia alguns meses em cascos de vinho do Porto
Produção	Sem limite
Análise do Vinho	Alc/Vol 20%, acidez total 4,9 g/l, pH 3,40; açucares redutores 95,3 g/l, SO2 total 126 mg/l.



NOTAS DE PROVA 2014

Enólogos: Jorge Alves, Sónia Pereira e Duarte Costa

De cor vermelho vivo com laivos atijolados, apresenta um aroma intenso a fruta vermelha madura, com toques de baunilha e balsâmico. Na boca mostra volume, macieza e bons sabores frescos, destacando-se a fruta vermelha e preta fresca e confitada. A sua prova termina num final persistente e muito elegante.

COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição vertical, com vibração mínima.
Serviço	A uma temperatura de 15°C. Aconselha-se o consumo no próprio dia, podendo ser apreciado durante 12 meses.