

QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

LBV 2009

Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, T. Roriz, T. Amarela, T. Cão, Souzao e Tinta Barroca.
Vinha	QN; Letra A, Sub-região Cima Corgo; vinha velha e vinhas com idade média de 30 anos
Vinificação/Maturação	Seleção manual de uvas à entrada da adega. Fermentação com desengace parcial em lagares durante 2 dias, com controlo de temperatura. Remontagem e maceração intensas por 2 dias. Fortificado naturalmente em 20% com aguardente vínica (77% vol); estagia em madeira e inox durante 4 anos, sendo produzido pelo método tradicional sem filtração ou estabilização por frio.
Produção	2.625 Lts
Análise do Vinho	Alc/Vol 19,5%, acidez total 4,6 g/l, pH 3,46, açúcares redutores 104 g/l, SO ₂ total 70 mg/l.

NOTAS DE PROVA 2013

Enólogo: Jorge Alves e Sónia Pereira

Cor vermelha profunda com laivos violeta. No nariz revela aromas intensos de fruta preta (amoras e mirtilos) e notas florais (pétalas de rosa). Em boca mostra-se cheio, estruturado e macio, magnífico equilíbrio entre a doçura, a acidez e o álcool, com aromas de bagas silvestres complexadas com notas balsâmicas. Muito concentrado, de textura sedosa; final de boca suave, preciso, muito persistente e tenso, com intensas notas de fruta.

COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Potencial de guarda de 12-15 anos.
Serviço	A uma temperatura de 16°C. Aconselha-se o consumo no próprio dia ou até um máximo de 3 semanas. Podendo apresentar depósito no fundo da garrafa, aconselha-se a sua passagem para um decantador.

