

## QUINTA NOVA N. S. DO CARMO

### VINTAGE PORTO 2013

Castas	Vinha velha (mais de 30 castas tradicionais)
Vinha	QN; Letra A, sub-região do Cima Corgo; vinha velha
Vinificação/Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha, à entrada da adega. Fermentação com engaço total em lagares mecânicos durante 2 dias, com controlo de temperatura. Remontagem e maceração intensas durante mais 2 dias. Fortificado naturalmente em 19% com aguardente vínica (77% vol) gelada. Este Vintage estagia em madeira e inox durante 2 anos.
Análise do Vinho	Alc/Vol 19%; acidez total 4,65 g/l; pH 3,75; açúcares redutores 105 g/l, SO2 total 66 mg/l, Extrato Seco 35,6 g/l.

#### NOTAS DE PROVA 2015

*Enólogo: Jorge Alves e Sónia Pereira*

Cor ruby retinta. Complexo, notas de fruto preto macerado, alcaçuz e grafite. Na boca revela enorme volume, com estrutura de raça, intenso, profundo, eclético, linear e explosivo; vigoroso, musculado, pleno de gravidade, magnífico equilíbrio entre o álcool, o corpo e o açúcar. Final de boca muito longo, transparente e nervoso. Tenso.

#### COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Consumir até 2040.
Serviço	A uma temperatura de 16 a 18°C. Aconselha-se o consumo no próprio dia, não devendo ultrapassar os 3 dias. Podendo apresentar depósito no fundo da garrafa aconselha-se a sua passagem para um decantador.



