

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Unoaked 2023
Vinícola	Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo
Safra	2023
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2031
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	92 pts Revista Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Quinta Nova Unoaked DOC** é considerado um dos **melhores vinhos portugueses sem madeira!** Fato comprovado pela sua excelente reputação. Nesta ótima **safra 2023,** foi agraciado com **92 pontos** na Revista Adega, uma das referências nacionais na avaliação de vinhos.

Já no democrático **app Vivino,** são quase 1000 avaliações que o deixaram com uma **expressiva média 4.2.**

É elaborado pela **Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo,** uma vinícola tradicionalíssima, cuja história remonta o início dos anos 1700, sendo referenciada desde a famosa demarcação realizada pelo Marquês de Pombal em 1756. Sua adega é datada de **1764,** sendo uma das mais antigas de todo o Douro! Em 1999 foi adquirida pela famigerada família **Amorim,** que atua no ramo do vinho desde 1870!

Trata-se de um **assemblage** composto por castas tradicionais do Douro: **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão,** oriundas de vinhedos cultivados em **solos xistosos** da região de **Cima Corgo.** A vinificação é tradicional, acompanhada diretamente pelos competentes enólogos Jorge Alves e Mafalda Machado, em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. A malolática é espontânea e o vinho estagia em tanques de inox de 25 mil litros alguns meses antes de ser engarrafado sem filtração.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi profundo e brilhante com reflexos violáceos

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO frutas negras maduras, como a ameixa, a jabuticaba e o mirtilo, escoltadas por notas de canela, ervas de quintal, licor de morango, eucalipto e uma intrigante nuance de sálvia. Ainda é possível constatarmos delicados toques florais e minerais

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO grande intensidade, bom corpo e uma perfeita estrutura, construída pelo impecável equilíbrio entre taninos finos, polidos e maduros com uma acidez salivante, direta e muito gastronômica. O perfil de sabor acompanha a paleta olfativa e o final de boca é amplo e bastante persistente

CARNES peixe crustáceo ave suíno
cordeiro gado caça curada
QUEIJOS frescos moles médios duros
DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos
AMIDOS massas risotos polenta tubérculos
TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos
DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado