



Quinta Nova Colheita

É na adega construída em 1764 onde são selecionados os cachos de uvas colhidos à mão, para dar origem a vinhos que unem cultura, tradição e novas tendências. A sala de barricas e as adegas subterrâneas permitem a maturação em madeira ou em garrafa dos melhores lotes de DOC Douro e Vinho do Porto. Na Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, a uma altitude de 297m, existem três pomares do século XVIII - Pomar de África, Pomar das Laranjeiras e Pomar do Marco Pombalino - cujo valor e fertilidade inspiraram a criação destes vinhos. Situados junto a linhas de água e harmoniosamente enquadrados nos patamares de vinhas que caracterizam a paisagem do Douro, estes três pomares de singular beleza e grande valor histórico e cultural, são um símbolo de prosperidade e vitalidade.

Produtor: Quinta Nova

Região: Douro, Portugal

Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão

Safra: 2010

Álcool: 13%

Amadurecimento/Envelhecimento:

Tanques de aço inox

Notas de Degustação:

Proveniente de vinhedo com idade entre os 20 e os 30 anos, o Colheita Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo é um vinho que exprime o terroir da quinta e a seleção de suas uvas. Fermenta e estagia em cubas de inox. Apresenta um grande frescor e juventude. Cor vermelha viva, aroma intenso afrutos vermelhos maduros, um bom corpo e taninos muito finos. O final de boca macio e elegante.

Pontuação: Robert Parker 88 pontos



Safra 2011. Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.