



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Vintage Port, 2011

Porto DOC, Douro, Portugal

O vinho do Porto Quinta do Noval Vintage caracteriza-se pela sua pureza de fruto e uma qualidade fina e delicada que é típica dos vinhos da propriedade em geral, mas que encontra a sua mais notável e duradoura expressão nos Portos Vintage.

Equilíbrio, harmonia, finesse e elegância são as características dos nossos grandes vinhos do Porto Vintage, que são declarados somente quando acreditamos que o ano produziu um lote, ainda que pequeno, digno da chancela da Quinta do Noval.

A Quinta do Noval segue um caminho próprio no que respeita aos vinhos do Porto Vintage. Se acreditamos ter vinhos com a qualidade e personalidade dos Portos Vintage da Quinta do Noval dos anos anteriores, não hesitamos em os declarar e engarrafar, mesmo que isso signifique fazê-lo em anos consecutivos e, como é frequente, engarrafar apenas umas centenas de caixas de Quinta do Noval Porto Vintage, que apenas representam uma pequena percentagem da produção total da Quinta. É claro que nos grandes anos, quando há unanimidade entre os produtores de vinho do Porto e uma declaração geral, a Quinta do Noval também declara o seu vinho e talvez em maior quantidade do que o habitual. Mas em qualquer ano, a exigência na sala de provas da Noval é sempre muitíssimo rigorosa, e mesmo nos anos mais generosos o volume de Porto Vintage declarado é extremamente pequeno: no máximo 15% da produção do nosso grande terroir.



QUINTA DO NOVAL

2011

VINTAGE

PORT

BOTTLED AND SHIPPED BY

QUINTA DO NOVAL - VINHOS, S.A.

PINHÃO

Produce of Portugal
BOTTLED IN 2013

19% vol

75 cl e



A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

Não existem "anos fáceis" no Vale do Douro, mas embora o resultado final tenha sido um magnífico vinho, 2011 foi na realidade um ano cheio de desafios particularmente na vinha e foi necessária a máxima vigilância para produzir este grande Porto Vintage 2011.

De outubro de 2010 a setembro de 2011, a precipitação total foi de 743 mm, ligeiramente acima da média dos últimos 30 anos (596mm), mas muito inferior do que em 2010 (1254mm). 85% desta precipitação caiu durante o inverno, factor que foi muito positivo, pois veio repor as reservas de água no solo em profundidade. Em contraste, o tempo esteve muito seco o resto do ano, e da Primavera ao Outono.

Em geral, podemos dizer que em 2011- as temperaturas registadas não foram superiores às de 2010. No entanto, houve uma série de condições extremas que marcaram o clima, tais como ondas de calor periódicas, temperaturas noturnas elevadas e ventos fortes e secos.

Em Abril e Maio, temperaturas acima dos 30°C (muito acima da média) provocaram três ondas de calor. A floração ocorreu duas semanas mais cedo que o habitual, beneficiando da humidade das chuvas de inverno e de algumas trovoadas. Estas condições levaram a um forte crescimento vegetativo, dificultando o trabalho na vinha e a uma forte pressão de oídio e míldio, a qual conseguimos controlar totalmente.

Junho foi muito irregular. Na segunda metade, temperaturas entre os 30 e os 40°C originaram uma vaga de calor que provocou queima nas cachos mais expostos, sobretudo na Tinta Barroca (30%). Em Julho (muito ventoso) e Agosto, as temperaturas foram relativamente normais oferecendo noites frescas. Durante mais de três meses praticamente não tivemos chuva nenhuma. Água era necessária para que a maturação se pudesse concluir. Felizmente, no dia 21 de agosto, choveram 19,6 mm na Noval, que vieram fornecer a humidade necessária para que a maturação retomasse o seu curso.

VINDIMAS

Começamos a vindima das uvas brancas no dia 27 de Agosto. No dia 1 de Setembro a chuva voltou. Como todas as previsões meteorológicas eram positivas, decidimos adiar a vindima por uma semana, para permitir às videiras aproveitar esta humidade para as uvas completarem a maturação. Foi uma decisão acertada pois a vindima prosseguiu até ao final debaixo de um sol quente e glorioso. As uvas estavam saudáveis e em excelente condição. Depois de esmagadas nos lagares, apresentaram desde o início uma cor profunda e aromas fantásticos, boa concentração de açúcar e acidez. Soubemos imediatamente que estávamos na presença de um grande ano.

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé nos lagares para se obter o mosto, e em seguida maceradas durante a fermentação para se conseguir obter a melhor extração possível.

VINHO

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão.

ESTÁGIO

O vinho estagia durante 18 meses em tonéis de madeira de várias capacidades, nos armazéns climatizados da Quinta na região demarcada do Douro, antes de ser engarrafado.

SERVIÇO

Grande potencial de envelhecimento: de 4 a 50 anos após o engarrafamento.

Servir a temperatura de cave (15-17°C). Beber no prazo de 48 horas após a abertura.

