



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval, Tinto Cão, 2021

Douro DOC, Douro, Portugal

APRESENTAÇÃO

Produzido a partir de vinhas plantadas nos socalcos íngremes da Quinta do Noval, este vinho oferece refinamento e um perfil aromático complexo. O Tinto Cão é uma casta tinta originária de Portugal que mantém a acidez em climas mais quentes e é naturalmente robusta e saudável. Revela notas de frutas vermelhas, florais e herbáceas, com um toque de especiarias. O Quinta do Noval Tinto Cão é um vinho equilibrado, elegante, com taninos robustos e com grande potencial de guarda.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola iniciou com um inverno bastante húmido, seguido de temperaturas amenas até à primavera. Essas duas condições conduziram a um abrolhamento precoce da vinha em março. O mês de abril proporcionou episódios regulares de chuva que contribuíram de forma positiva para as reservas de água dos solos.

A floração ocorreu cedo, no início de maio, o que fez antever uma vindima precoce. Junho foi um mês difícil, muito quente e húmido, com trovoadas regulares e queda de granizo que afetaram a região. Felizmente a Quinta do Noval e do Passadouro não foram atingidas por esse mau tempo.

O clima ameno de julho começou a moldar o caráter desta vindima, uma vez que contrastou completamente com as temperaturas recordes do ano passado no mesmo mês. As condições amenas continuaram em agosto e levaram a um amadurecimento lento e regular das uvas, tendo-se verificado uma menor desidratação que em 2020.

No geral podemos afirmar que a qualidade média dos vinhos produzidos é bastante boa. Os tintos secos apresentam cor profundamente concentrada, teor alcoólico moderado, boa estrutura e acidez viva.

VINDIMAS

Começamos a vindimar as uvas tintas a 26 de agosto. Os primeiros vinhos produzidos apresentavam aromas frutados e uma acidez vincada. Em setembro tivemos uma série de chuvas fortes nos dias 2, 13 e 24. Suspendemos a vindima três dias após as duas primeiras chuvas para permitir a retoma da maturação das uvas.

Após as retomas observámos uma evolução fenólica positiva em todas as castas durante os dias soalheiros com temperaturas amenas no resto do mês. Os picos usuais nas leituras de álcool provável nunca aconteceram por isso alongámos a vindima ao máximo para permitir que todas as parcelas amadurecessem. Finalmente terminámos o corte no dia 8 de outubro, com céu limpo e temperaturas moderadas.

VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de cimento esféricas com o recurso a remontagens suaves e controlo de temperatura. A fermentação malolática é terminada em barricas de carvalho francês.



VINHO

MISTURA

Este vinho é feito integralmente com Tinto Cão, das vinhas da Quinta do Noval, no coração do Douro.

ESTÁGIO

O vinho é envelhecido integralmente em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 12 meses, 60% em barricas novas e 40% em segunda utilização.

DEGUSTAÇÃO

Este lote de Tinto Cão encanta com a sua cor rubi aberta e aroma complexo a cerejas vermelhas, notas especiadas e um toque de sofisticação floral. O paladar é marcado por taninos domados e acidez vincada, indicando o seu potencial para envelhecimento, enquanto camadas complexas de frutos vermelhos e ervas subtis proporcionam um sabor delicioso, conduzindo a um final polido e longo.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico- 2023

Data de engarrafamento: maio de 2023

SERVIÇO

16-18°C

ANÁLISE

14 % vol.

açúcar residual: 0.9 g/l

pH: 3.45

Acidez total: 5.6 g/l

