



# QUINTA DO NOVAL

SINCE 1715

## Quinta do Noval Touriga Nacional, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

Intenso e concentrado, com uma estrutura de taninos refinada, o Touriga Nacional distingue-se pela sua delicadeza, uma característica do estilo Quinta do Noval. É o resultado de uma estrita seleção dos melhores lotes produzidos pela nossa Quinta num determinado ano.

### A VINDIMA

#### CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, uma primavera excecionalmente quente e seca e um verão dentro da média para a região. O ciclo vegetativo apresentou um atraso no abrolhamento em comparação com a média dos últimos anos, seguido de um avanço de 5 a 10 dias até à fase de maturação devido às altas temperaturas ocorridas durante a primavera.

O total de precipitação registada na Quinta do Noval durante o ano agrícola (de outubro de 2022 a setembro de 2023) foi de 838 mm, mais do que o dobro da quantidade observada durante o mesmo período em 2022 (364 mm) e excedendo a média de 1970/2000 em 198 mm. Os dados indicam uma concentração das chuvas nos meses de inverno.

O abrolhamento ocorreu durante a primeira quinzena de março.

A floração ocorreu entre a segunda e a terceira semanas de maio, em condições meteorológicas favoráveis ao desenvolvimento saudável.

O pintor foi observado na Touriga Francesa e Tinta Roriz em altitudes mais baixas a 19 de junho e continuou até 7 de julho. Na Touriga Nacional ocorre apenas a 13 de julho.

#### VINDIMAS

De 17 de agosto a 28 de setembro.

#### VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão e cuidadosamente triadas. Após o desengace, seguem diretamente para cubas de inox. A fermentação decorre com controlo rigoroso de temperatura, para preservar o carácter floral da casta, enquanto se constrói cor e estrutura, com remontagens regulares mas medidas, assegurando uma extração gradual a partir das películas espessas, sem acentuar aspereza. Atendido o equilíbrio, o vinho é suavemente prensado, separando o vinho das massas, e conclui a fermentação maloláctica. Uma pequena parte do vinho de prensa passa para barrica durante a maloláctica, para uma integração mais precoce, e o restante é transferido para barrica após a conclusão da fermentação maloláctica.



## VINHO

### CASTAS

Este vinho é feito integralmente com Touriga Nacional, das vinhas da Quinta do Noval, no coração do vale do Douro.

### ESTÁGIO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 12 meses, 75% em barricas novas e 25% em barricas de três anos.

### DEGUSTAÇÃO

Este Touriga Nacional revela toda a elegância e o caráter das uvas Touriga Nacional do Noval. De cor rubi de intensidade média, apresenta um perfil aromático delicado e bem definido, marcado por notas florais de violeta e frutos silvestres escuros frescos, complementadas por subtis notas de baunilha e tosta de barrica, juntamente com um toque ligeiramente mais pronunciado de especiaria apimentada. Na boca, mostra notável equilíbrio e precisão, com taninos finos e bem integrados que conferem estrutura. Termina limpo e firme, com sabor fresco e uma nota especiada suave. No conjunto, é um vinho elegante e fresco, agradável agora e que irá melhorar com alguns anos em garrafa.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - janeiro 2026

Data de engarrafamento: junho de 2025

### SERVIÇO

16°C-18°C

### ANÁLISE

13.5 % vol.

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.54

Acidez total: 5.7 g/l

