



Quinta do Noval, Terroir Series, Vinhas da Marka, 2020

Douro DOC, Douro, Portugal

APRESENTAÇÃO

Terroir Series é uma nova gama lançada pela Quinta do Noval, uma oportunidade para explorar terroirs específicos, identificados como excepcionais.

VINHAS DA MARKA

Há alguns anos, a Quinta do Noval concluiu um acordo com a família Agrellos para o arrendamento a longo prazo da vinha da Quinta da Marka, que tínhamos identificado como tendo terroir de potencial excepcional para a produção de vinhos de qualidade. Este potencial foi revelado pelos excelentes vinhos tintos que foram produzidos na Quinta da Marka na vindima de 2019. Estes foram tão notáveis, que decidimos lançar um volume muito limitado de Vinhas da Marka de 2019 proveniente de uma parcela de vinhas velhas com 1.45 hectares no coração da Marka. Estas vinhas velhas plantadas em 1930 são uma mistura de mais de 30 castas tradicionais diferentes. Quinta do Noval Vinhas da Marka é fino, profundo e poderoso, com notas aromáticas complexas que se desenvolvem no copo, mas acima de tudo harmonioso, fresco, equilibrado e elegante.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

2020 foi marcado por dois períodos distintos. O primeiro durante o inverno e até ao fim de maio, em que a chuva abundante repôs as reservas de água no solo. No entanto, a humidade levou a alguns ataques de míldio que foram controlados com sucesso. Mais tarde, a partir de junho, condições muito quentes e secas resultaram em volumes de vinho reduzidos que mostram grande qualidade e personalidade.

VINDIMAS

A vindima da uva tinta começou a 1 de setembro e terminou a 22 de setembro, foi curta e precoce. Apesar das circunstâncias desafiadoras e de uma colheita mais pequena do que o previsto, os vinhos do Douro apresentam concentrações incríveis, são cativantes e têm boa estrutura. A colheita da parcela foi feita no dia 18 de setembro.

Devido ao ano vitícola, os vinhos tintos têm níveis de álcool elevados, equilibrados pela intensidade encantadora da fruta madura.

VINIFICAÇÃO

Este vinho é feito com uvas colhidas à mão, triagem manual e desengace completo dos cachos de uvas. Leveduras selecionadas são usadas para controlar o ciclo fermentativo. A fermentação é feita em cubas tronco-cónicas de aço inoxidável a uma temperatura controlada entre 25°C e 27°C. Segue a fermentação malolática também conduzida em cubas de aço inoxidável e barricas de carvalho francês.



VINHO

MISTURA

Este vinho é uma mistura de mais de 30 castas tradicionais diferentes das vinhas velhas da Quinta da Marka.

ESTÁGIO

O vinho estagiou durante 12 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês, 80% novas e 20% de segundo ano.

DEGUSTAÇÃO

O Terroir Series 2020 - Vinhas da Marka tinto é uma verdadeira jóia do vale do Douro. Reflecte maravilhosamente o terroir único e oferece uma perfeita harmonia de frutos maduros, notas minerais subtis e um toque de carvalho, criando um perfil de sabor maravilhosamente equilibrado e matizado. A sua complexidade é cativante e revela uma nova faceta do seu carácter a cada gole. A textura suave e os taninos bem integrados conduzem a um final delicioso e persistente. Este vinho é uma excelente representação da vindima de 2020 e irá certamente envelhecer graciosamente em garrafa. É uma escolha a descobrir pelos entusiastas de vinho que apreciam o charme distintivo do Douro.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico (2023)

DATA DE ENGARRAFAMENTO: 28 de junho 2022

PRODUÇÃO: 2727 garrafas - 200 magnums - 90 double-magnums

SERVIÇO

16-18°C

ANÁLISE

15 % vol.

açúcar residual: 1.12 g/l

pH: 3.54

Acidez total: 5.8 g/l

