Noval Late Bottled Vintage, 2016

Porto DOC, Douro, Portugal

O Noval Late Bottled Vintage é elaborado exatamente como um Porto Vintage e feito exclusivamente a partir das castas nobres do Vale do Douro. O que o distingue é o facto de envelhecer quatro anos em tonéis, em vez de dois anos como o Vinho do Porto Vintage. É um LBV complexo, com aromas intensos a frutos pretos. Este Porto filtrado pode ser apreciado agora, mas envelhecerá magnificamente em garrafa.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

2016 foi um ano de extremos: num inverno ameno com elevada precipitação, os 618 mm foram duas vezes superiores ao de um ano médio. Após uma primavera chuvosa, o verão apresentou-se muito quente e seco, com alguns picos extremos de calor em agosto e setembro.

VINDIMAS

No final de agosto a colheita parecia de extrema qualidade, em excelentes condições fitossanitárias, no entanto a maturação começou a retardar devido às condições muito quentes e secas. Felizmente caíram 17 milímetros de chuva, muito necessária, no dia 13 de setembro, e a maturação prosseguiu em condições ideais a partir desse ponto. A parte principal da vindima começou no dia 19 de setembro com tempo seco e muito sol, e as uvas continuaram a amadurecer ao longo do tempo que restou da vindima. Conseguimos assim colher cada parcela em condições ideais à medida desse amadurecimento. Apesar das condições climatéricas incomuns e extremas do ano, o resultado final é de excelente qualidade. Os vinhos são equilibrados e frescos, muito aromáticos e expressivos. Os vinhos tintos secos apresentam boa cor, são belos, bem estruturados e com boa acidez. Os vinhos do Porto são excecionais, com excelente estrutura, fruta intensa, vibrante e aromaticamente muito expressiva.

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. A fermentação durou 3 dias.

VINHO

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão e Sousão são as castas que predominam entre as tradicionais castas da Região Demarcada do Douro.

ESTÁGIO

O vinho amadureceu 4 anos em grandes barris de madeira, chamados tonéis, em vez do período de 2 anos para um Vintage Clássico. Isto explica o nome "Late Bottled Vintage". A madeira utilizada tem mais de 30 anos, pelo que não transmite ao vinho qualquer sabor a madeira.

QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

Quinta Do Noval - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

ABUSO DE ÁLCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.

SERVIÇO
Servir a 10-14°C.

ANÁLISE
19.5 % vol.
Açúcar residual: 92 g/l
pH: 3.58
Acidez total: 4.4 g/l

QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

Quinta Do Noval - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

ABUSO DE ÁLCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.