



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval, Reserva, Vinho Branco, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

APRESENTAÇÃO

Estruturado e opulento, distingue-se pela sua finesse, o seu lado intenso, característico de uma magnífica parcela cheia de flores campestres. Trata-se do produto de uma rígida seleção entre os melhores lotes produzidos pela nossa propriedade num determinado ano.

Um vinho branco autêntico do Douro.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, uma primavera excepcionalmente 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.

VINDIMAS

A vindima deste ano começou a 17 de agosto e terminou a 28 de setembro, estendendo-se por um período de 43 dias. Este ano apresentou uvas maiores, resultando num peso total maior da vindima. Essas uvas também exibiram uma maior concentração de taninos totais, um teor alcoólico potencial mais baixo e uma acidez total menor.

Podemos confirmar que a fase inicial da vindima, até 3 de setembro, ocorreu sob condições climáticas quentes e secas. A precipitação a 2 e 3 de setembro, totalizando 11,6 mm, obrigou-nos a suspender a vindima, permitindo-nos esperar alguns dias para alcançar o amadurecimento ideal.

A produção total na Quinta do Noval foi de 841 pipas (35 de uvas brancas e 806 de uvas tintas).

VINIFICAÇÃO

As duas casas são desengaçadas e levemente esmagadas antes da prensagem inicial. Todo o vinho é fermentado em barricas de carvalho francês, 55% novas e o restante de segundo ano. Sem fermentação maloláctica.



VINHO

CASTAS

55% Viosinho, 45% Gouveio das vinhas da Quinta do Noval.

ESTÁGIO

Os vinhos em barricas são battonados três vezes por semana durante os dois meses seguintes à conclusão da fermentação alcoólica. Depois disso, apenas uma vez por semana durante mais três meses. O tempo total em barricas de carvalho francês é, portanto, de 6 meses: 55% em barricas novas, 45% em barricas de segundo ano.

DEGUSTAÇÃO

O Quinta do Noval Reserva branco apresenta uma notável harmonia, com elegantes notas florais, herbáceas e citrinas, a par de deliciosas nuances de carvalho. Ligado ao seu terroir, a expressão aromática do vinho reflecte a paisagem floral circundante que se desenvolve ao lado das vinhas. Apresenta uma estrutura agradável, ao mesmo tempo redonda e fresca, culminando num final notavelmente longo. É, sem dúvida, um vinho com potencial para um envelhecimento gracioso em garrafa.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico (2024)

Data de engarrafamento: 3 de abril de 2024

SERVIÇO

9°C-11°C

ANÁLISE

13.5 % vol.

açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.3

Acidez total: 6 g/l

