



Quinta do Noval Reserva, Vinho Tinto, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

Intenso e concentrado, com uma fina estrutura de taninos, distingue-se pela sua delicadeza, uma característica do estilo Quinta do Noval. Trata-se do produto de uma rígida seleção entre os melhores lotes produzidos pela nossa propriedade num determinado ano. Este vinho é delicioso quando jovem, mas também amadurece bem em adega.

Um vinho 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.

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

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 10 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática, com uma pequena porção feita em barricas de carvalho francês.



VINHO

CASTAS

60% Touriga Nacional, 25% Field Blend das vinhas velhas, 15% Touriga Francesa.

ESTÁGIO

35% em barricas novas de carvalho francês,
65% em barricas de segundo ano, durante 12 meses.

DEGUSTAÇÃO

O Quinta do Noval Reserva Tinto 2023 apresenta uma cor profunda e intensa. No nariz revela grande complexidade, com notas expressivas de frutos vermelhos e silvestres harmoniosamente combinadas com especiarias e apontamentos de barrica de elevada qualidade. Na boca mostra-se cheio e envolvente, repetindo as sensações aromáticas, com taninos muito bem trabalhados em camadas, que lhe conferem vida e vivacidade. O final é longo, persistente e elegante.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - agosto de 2025

Date de engarrafamento: junho de 2025

Produção: 17 000 garrafas de 75cl

SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISE

14 % vol.

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.6

Acidez total: 5.4 g/l

