Quinta do Noval, Reserva, Vinho Tinto, 2020

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

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 àgua 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. 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.
Devido ao ano vitícola, os vinhos tintos têm níveis de álcool elevados, equilibrados pela intensidade encantadora da fruta madura. A Touriga Nacional destacou-se em 2020, deu origem a vinhos excelentes, sedosos e florais. O Tinto Cão é outra casta que sobressaiu: delicada e resistente à seca, foi uma peça importante nos lotes.
No final, a resiliência e o esforço da nossa equipa durante a vindima de 2020 foram recompensados com vinhos de grande potencial, entre os melhores alguma vez feitos na Quinta.

VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 8 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática. Parte da malolática é terminada em barrica.

VINHO

CASTAS

60% Touriga Nacional, 40% Field Blend das vinhas da Quinta do Noval.

ESTÁGIO

O vinho é envelhecido integralmente em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 12 meses, 40% em barricas novas e 60% em barricas de segundo ano.

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.

651K5P

DEGUSTAÇÃO
Este vinho é o resultado da mais rigorosa selecção de uvas das melhores parcelas em toda a propriedade. As uvas das nossas vinhas mais antigas destas castas foram utilizadas para este vinho. O vinho é reconhecido pela sua fruta intensa, volume e estrutura notáveis e um final longo e frutado. É reconhecível pela extraordinária complexidade que a Touriga Nacional e as vinhas velhas proporcionam quando juntas. É um vinho que irá melhorar muito após alguns anos na garrafeira, mas também pode ser bebido jovem quando apresenta toda a sua exuberância.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

SERVIÇO
16ºC-18ºC

ANÁLISE
15 % vol.
Açúcar residual: 1.02 g/l
pH: 3.55
Acidez total: 5.7 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.