Quinta do Noval Late Bottled Vintage, Unfiltered, 2019

Porto DOC, Douro, Portugal

Este vinho é um exemplo notável do estilo Noval. Tem um tratamento exatamente igual ao Vinho do Porto Vintage: provém apenas de castas nobres da Quinta, uvas pisadas a pé e não é filtrado. O que o distingue é o facto de envelhecer quatro anos ou cinco em tonéis, em vez de dois anos como o Vinho do Porto Vintage. É sem dúvida um LBV distinto, com taninos muito bem estruturados, grande frescura e pureza de fruta. É delicioso para beber agora, mas envelhecerá lindamente na garrafa.

A NOSSA DIFERENÇA
Um Late Bottled Vintage não filtrado produzido com uvas exclusivamente da nossa vinha, pisadas a pé nos tradicionais lagares de granito da Quinta.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

2019 foi marcado por um inverno ameno e por condições geralmente secas, quase sem chuva de maio até final de agosto. Enquanto em muitas partes da Europa os produtores enfrentaram vagas de calor, e apesar de termos tido condições soalheiras, as temperaturas de verão no Douro foram, felizmente, mais baixas do que o habitual este ano, tornando a ausência de chuva mais fácil de suportar para as videiras. Além disso, a baixa humidade levou a uma baixa pressão de doenças nas vinha e deu origem a belas uvas saudáveis.

VINDIMAS

A colheita começou a 9 de setembro para as castas tintas. As condições de vindima foram ideais, com temperaturas moderadas e geralmente tempo seco. Uma pequena quantidade de chuva a 21/22 de setembro e, mais tarde, entre 14 e 17 de outubro ajudou. As produções foram ligeiramente superiores às da nossa média de 10 anos e os mostos apresentaram grande acidez e frescura naturais.
Terminámos a vindima a 18 de outubro após 6 semanas. Esta foi uma longa colheita, mas isto não é invulgar no Douro, onde a diversidade de castas, orientação e altitudes resulta em diferentes datas de vindima para cada parcela específica. Esta diversidade representa um desafio para a equipa técnica, mas também uma riqueza incrível, conferindo complexidade e caráter aos nossos vinhos da Quinta do Noval.

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé nos lagares para se obter o mosto, e em seguida maceradas durante a fermentação para se obter a melhor extração possível de aromas, cor e componentes polifenólicos.

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.

832SDP

VINHO

CASTAS
Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz e Tinto Cão são as castas que predominam entre as tradicionais castas da Região Demarcada do Douro. Todas as uvas têm origem na vinha da Quinta do Noval.

ESTÁGIO
O vinho envelhece durante 5 anos, em tonéis de madeira de carvalho, em vez dos 2 anos de um Porto Vintage clássico. Isto explica o seu nome «Late Bottled Vintage». Um estágio mais longo em madeira ajuda o desenvolvimento de um vinho mais macio e dá-lhe o seu estilo muito acessível, pronto a ser bebido assim que engarrafado.
Este LBV Unfiltered da vindima de 2019 foi engarrafado em outubro 2024.

DEGUSTAÇÃO
Este Late Bottled Vintage apresenta uma tonalidade vermelho-rubi profunda, realçada por reflexos roxos intensos. O aroma é intenso e envolvente, com notas maduras de groselha preta e amora, complementadas por toques de framboesa, cereja e um leve apontamento de ervas silvestres. Subtis notas de alcaçuz e café acrescentam complexidade ao nariz. Na boca, o vinho revela-se rico e frutado, com a combinação ideal de suavidade e estrutura para um equilíbrio perfeito. O final longo e persistente deixa uma sensação fresca e frutada, realçando o caráter distinto da vindima de 2019.

Carlos Agrellos - Diretor técnico - 2024

SERVIÇO
15-17°C

ANÁLISE
19.5 % vol.
Açúcar residual: 95 g/l
pH: 3.49
Acidez total: 4.7 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.