Quinta do Noval Vintage Port, 2023

Porto DOC, Douro, 葡萄牙

火鸟庄园年份波特以纯净的果香和细腻、精美的质地为特征，虽然这也是庄园其他佳酿的一贯表现，但却在年份波特中表达得最淋漓尽致，也最为持久。
平衡与和谐，细腻与优雅，无疑是庄园殿堂级年份波特的典型风格。而且，我们仅在确信某一年份的酒液（即使产量极微）足以承载"火鸟庄园年份波特"之名时，才会宣告其诞生。 在年份波特酒的酿造理念上，火鸟庄园始终秉持独立精神。只要认定某年份酒液品质卓绝、个性鲜明，足以与往昔佳酿并肩，我们便会将其装瓶并申报这个年份即便这意味着连续数年发布年份酒款，亦或如常见情形般，仅以数百箱（每箱12瓶）的微小产量面世，仅占酒庄总产量的极小比例 。
当然，在公认的伟大年份，当全体波特酒商达成共识发布"全产区年份声明"时，火鸟庄园亦将参与其中，产量或较平常略增。但无论年份如何，火鸟庄园品鉴室内的遴选标准始终严苛。即便在收成丰沛之年，我们的年份波特产量依然极为有限：最高不超过葡萄园总产量的15%。

2023年份精选2280箱（每箱12瓶），占酒庄该年波特酒总产量的7.4%。

年份概况

年份特征

2022/2023葡萄生长季有着温暖湿润的冬季、炎热干燥的春季与温和的夏季。
萌芽期始于三月上旬，较近年平均稍晚。但随后春季的高温使物候进程加速5-10天，直至转色期。
火鸟庄园在2022年10月至2023年9月生长期内累计降雨量达838毫米，较2022年同期（364毫米）翻倍有余，较1970-2000年均值高出198毫米。降水数据表明雨水主要集中在冬季。
花期集中于五月第二至第三周，天气条件总体利于健康生长。弗兰克多瑞加与罗丽红于6月19日进入转色期，持续至7月7日。国产多瑞加的转色则迟至7月13日。

收获

9月10日至25日

酿造

葡萄通过人力脚踏出葡萄汁，然后在传统石质酒槽中lagares中浸皮，以保证在发酵过程中最大程度地萃取出葡萄 的香气、颜色以及单宁。

酒款信息

混酿

国产多瑞加、弗兰克多瑞加、罗丽红、索沙欧及混合种植的老藤
延续传统，我们对来自不同地块的优质酒液进行严苛筛选。2023年份由Pinhao河谷的10个地块与Roncao河谷的2个地块的精选酒液调配而成。

陈酿

在杜罗河谷法定产区内酒庄恒温的酒窖里，橡木桶陈酿18个月后装瓶。

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/

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。 适度消费和享受。

AB8D2C

品鉴
2023年份火鸟庄园年份波特酒展现出令人瞩目的强劲集中风格，同时保有Pinhao河谷标志性的纯粹香气与清新果味这正是火鸟庄园风格的灵魂所在。

技术总监：卡尔洛斯阿格尔洛斯(Carlos Agrellos)

侍酒
卓越陈年潜力：装瓶后可陈放4至50年
适饮温度：酒窖温度（15-17°C）
开瓶后48小时内饮用最佳

分析
19,5 % vol.
残糖: 92 g/l
ph值: 3,69
总酸度: 4,3 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/

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。适度消费和享受。

AB8D2C