Quinta do Noval Vintage Port, 2023

Porto DOC, Douro, Portugal

O vinho do Porto Quinta do Noval Vintage caracteriza-se pela sua pureza de fruto e uma qualidade fina e delicada que é típica dos vinhos da propriedade em geral, mas que encontra a sua mais notável e duradoura expressão nos Portos Vintage.
Equilíbrio, harmonia, finesse e elegância são as características dos nossos grandes vinhos do Porto Vintage, que são declarados somente quando acreditamos que o ano produziu um lote, ainda que pequeno, digno da chancela da Quinta do Noval.
A Quinta do Noval segue um caminho próprio no que respeita aos vinhos do Porto Vintage. Se acreditamos ter vinhos com a qualidade e personalidade dos Portos Vintage da Quinta do Noval dos anos anteriores, não hesitamos em os declarar e engarrafar, mesmo que isso signifique fazê-lo em anos consecutivos e, como é frequente, engarrafar apenas umas centenas de caixas de Quinta do Noval Porto Vintage, que apenas representam uma pequena percentagem da produção total da Quinta. É claro que nos grandes anos, quando há unanimidade entre os produtores de vinho do Porto e uma declaração geral, a Quinta do Noval também declara o seu vinho e talvez em maior quantidade do que o habitual. Mas em qualquer ano, a exigência na sala de provas da Noval é sempre muitíssimo rigorosa, e mesmo nos anos mais generosos o volume de Porto Vintage declarado é extremamente pequeno: no máximo 15% da produção do nosso grande terroir.
A seleção de 2280 caixas de 12 garrafas representa 7.4% da produção total de vinho do Porto em 2023.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, uma primavera excecionalmente quente e seca e um verão dentro da média para a região.
O abrolhamento ocorreu durante a primeira quinzena de março, com um atraso 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.
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 ocorreu apenas a 13 de julho.

VINDIMAS

De 10 a 25 de setembro.

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.

VINIFICAÇÃO
Vinificação tradicional nos lagares de granito da Quinta, com pisa a pé para se obter o mosto e a melhor extração possível de aromas, cor e taninos durante a fermentação.

VINHO

CASTAS
Touriga Nacional, Touriga Francesa, Sousão, Tinto Cão, Field Blend.
Como habitualmente, procedemos a uma rigorosa seleção dos melhores lotes de vinhos provenientes de diferentes parcelas da Quinta. O lote deste ano é composto por dez lotes diferentes do vale do Pinhão e dois do vale do Roncão.

ESTÁGIO
O vinho estagia durante 18 meses em tonéis, nos armazéns climatizados da Quinta na região demarcada do Douro, antes de ser engarrafado.

DEGUSTAÇÃO
O Quinta do Noval Vintage 2023 apresenta uma cor profunda e aromas nítidos florais e de cereja preta, groselha e um leve toque de especiarias. Surgem também notas de figo, cacau e flores secas. Na boca, é encorpado, com taninos firmes, acidez equilibrada e fruta bem definida. A estrutura é sólida, com uma componente mineral que contribui para a definição do vinho. O final é longo e persistente, revelando pureza e capacidade de envelhecimento.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - abril de 2025

SERVIÇO
Grande potencial de envelhecimento: de 4 a 50 anos após o engarrafamento.
Servir a temperatura de cave (15-17°C). Beber no prazo de 48 horas após a abertura.

ANÁLISE
19.5 % vol.
Açúcar residual: 92 g/l
pH: 3.69
Acidez total: 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/

ABUSO DE ÁLCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.