



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



Quinta do Noval Touriga Nacional, 2022

Douro DOC, Douro, Portugal

Intenso e concentrado, com uma estrutura de taninos refinada, o Touriga Nacional distingue-se pela sua delicadeza, uma característica do estilo Quinta do Noval. É o resultado de uma estrita seleção dos melhores lotes produzidos pela nossa Quinta num determinado ano.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano de 2022 ficará marcado como um ano extraordinariamente seco, com condições meteorológicas na nossa região sem precedentes. Ainda assim, este ciclo mostrou também a notável resiliência das vinhas e das castas do Douro.

A precipitação registada na Quinta do Noval durante este ano vitícola foi de 364 mm, 276 mm abaixo da média de 1970 a 2000. As condições meteorológicas foram favoráveis durante o período de floração de maio e durante o crescimento dos bagos. Com um elevado número de cachos, era esperada uma boa vindima.

De 7 a 15 de julho, uma onda de calor trouxe consigo temperaturas diárias acima dos 40 °C, chegando a atingir os 45,5 °C na Quinta do Noval – sendo que a 15 de julho a vila do Pinhão registou a temperatura mais elevada de sempre em Portugal: 47 °C. De 30 de julho a 10 de agosto, fez-se sentir uma nova onda de calor, com temperaturas acima dos 40 °C.

As altas temperaturas, juntamente com uma humidade relativa baixa, contribuíram em grande medida para o ótimo estado sanitário das uvas. Registaram-se pouquíssimas doenças relacionadas com a vinha, sendo que a maioria das parcelas se manteve surpreendentemente verde e sem problemas de stress hídrico. Esta baixa incidência de doenças verifica-se claramente pelo pequeno número de cachos eliminados aquando do processo de seleção das uvas nas nossas adegas durante a vindima, e reflete-se ainda numa maior quantidade de vinho produzido.

VINDIMAS

A 25 de agosto, estávamos já a colher as uvas tintas para vinhos do Porto e tintos secos. O clima seco durante a época, juntamente com as reservas de água baixas que restringiram o crescimento da vinha, levaram a uma produção de cachos mais pequenos, com bagos igualmente pequenos. Os vinhos possuem uma cor excelente, com um aroma a fruta perfeitamente madura. A precipitação registada entre 12 e 14 de setembro (28,4 mm) causou uma acentuada descida das temperaturas e melhorou o amadurecimento final das uvas. Decidimos interromper a vindima, dando às uvas alguns dias para secarem, melhorarem a maturação fenólica e ganharem mais açúcar. Os nossos melhores vinhos do Porto e tintos secos foram produzidos durante a última semana de vindima após estas chuvas.

A vindima durou 37 dias e terminou a 27 de setembro. A produção total de uva na Quinta do Noval foi de 705 pipas, menos 5 % que em 2021.



VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 10 dias. A fermentação maloláctica é feita em cuba e barricas de carvalho francês.

VINHO

CASTAS

Este vinho é feito integralmente com Touriga Nacional, das vinhas da Quinta do Noval, no coração do vale do Douro.

ESTÁGIO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 11 meses, 68% em barricas de segundo ano, 20% em barricas novas e 12% de terceiro ano.

DEGUSTAÇÃO

Este vinho floral e apimentado apresenta um excelente equilíbrio e textura. Violeta, cereja, mineralidade e especiarias inundam o meio do palato, com notas de chocolate preto no final. Equilíbrio e elegância extraordinários.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - julho 2024

Date de engarrafamento: 27 maio de 2024

SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISE

13.5 % vol.

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.58

Acidez total: 5.5 g/l

