



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval 50 year old Tawny Port

Porto DOC, Douro, Portugal

APRESENTAÇÃO

Após cinquenta anos de envelhecimento em cascos de carvalho, período em que uma parte significativa do vinho se evaporou, este notável vinho do Porto adquiriu uma complexa intensidade de sabores e uma pureza austera, que acreditamos transportar-nos para uma nova e distinta dimensão no universo dos Tawnies. Um vinho de contemplação e meditação, fruto de meio século de envelhecimento silencioso nas caves, sob o constante cuidado da equipa técnica da Quinta do Noval, o Noval Tawny 50 anos proporciona uma experiência sensorial extraordinária e única ao apreciador sofisticado de coisas excecionais.

A VINDIMA

VINIFICAÇÃO

A pisa a pé nos nossos lagares de pedra é essencial para a produção de vinho do Porto, pois garante uma extração suave, mas completa, da cor, taninos e sabores das uvas. Este método tradicional permite uma maceração uniforme durante a fermentação, preservando a estrutura do vinho e intensificando a sua complexidade e equilíbrio.

VINHO

ESTÁGIO

Este Tawny é um blend de vinhos do Porto com uma idade média de 50 anos, envelhecido exclusivamente em cascos de carvalho usados com capacidade de 640 litros.

LOCALIZAÇÃO

O vinho é inteiramente elaborado a partir de uvas da Quinta do Noval, no Vale de Mendiz, no coração do Vale do Douro.

TERROIR

O Noval Tawny 50 Anos foi produzido utilizando a tradicional mistura multivarietal das castas, uma marca distintiva do Vale do Douro. Este método envolve o cultivo de várias castas juntas na mesma vinha, que são colhidas e vinificadas como um único lote. As principais castas neste lote incluem Touriga Nacional, Sousão, Tinta Roriz e Touriga Francesa, entre muitas outras, cada uma contribuindo com características distintas. Esta abordagem enriquece a complexidade e o equilíbrio do vinho, com cada casta a acrescentar aromas, sabores e estrutura únicos. O resultado é um blend harmonioso que evolui magnificamente ao longo das décadas de envelhecimento.



DEGUSTAÇÃO

Este Tawny envelhecido apresenta um tom âmbar-dourado profundo com reflexos esverdeados e ricos matizes de mogno. O bouquet é excepcionalmente refinado, revelando aromas complexos de frutas secas, amêndoas torradas e suaves notas de especiarias, que sublinham o seu carácter distinto. No paladar, é incrivelmente aveludado e concentrado, com camadas de sabor que refletem a sua idade e maturidade. O vinho finaliza com um longo e sofisticado acabamento que perdura graciosamente, exibindo a sua estrutura e finesse notáveis.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2024

Data de Engarrafamento: 2024

ANÁLISE

21.5 % vol.

açúcar residual: 181 g/l

pH: 3.51

Acidez total: 8.6 g/l

