



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Tinto Cão, 2022

Douro DOC, Douro, Portugal

Produzido a partir de vinhas plantadas nos socalcos íngremes da Quinta do Noval, este vinho oferece refinamento e um perfil aromático complexo. O Tinto Cão é uma casta tinta originária de Portugal que mantém a acidez em climas mais quentes e é naturalmente robusta e saudável. Revela notas de frutas vermelhas, florais e herbáceas, com um toque de especiarias. O Quinta do Noval Tinto Cão é um vinho equilibrado, elegante, com taninos robustos e com grande potencial de guarda.

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 cimento esféricas com o recurso a remontagens suaves e controlo de temperatura. A fermentação malolática é terminada em barricas de carvalho francês.

VINHO

CASTAS

Este vinho é feito integralmente com Tinto Cão, das vinhas da Quinta do Noval, no coração do Douro.

ESTÁGIO

O vinho é envelhecido integralmente em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 12 meses, 60% em barricas novas e 40% em segunda utilização.

DEGUSTAÇÃO

Este Tinto Cão cativa com sua cor rubi aberta e um aroma intrincado de cerejas vermelhas, notas picantes e um toque de elegância floral. Na boca, revela taninos bem integrados e uma acidez vibrante, demonstrando o seu excelente potencial de envelhecimento. Camadas complexas de frutas vermelhas e ervas sutis proporcionam uma experiência de sabor deliciosa, culminando em um final refinado e duradouro.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - julho 2024

Data de engarrafamento: maio de 2024

SERVIÇO

16-18°C

ANÁLISE

14 % vol.

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.58

Acidez total: 5.8 g/l

