



QUINTA DO NOVAL

SINCE 1715

Quinta do Noval Tinto Cão, 2023

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 vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, uma primavera excepcionalmente quente e seca e um verão dentro da média para a região. O ciclo vegetativo apresentou um atraso no abrolhamento 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.

O abrolhamento ocorreu durante a primeira quinzena de março.

A floração ocorreu entre a segunda e a terceira semanas de maio, em condições meteorológicas favoráveis ao desenvolvimento saudável.

VINDIMAS

De 17 de agosto a 28 de setembro.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão e cuidadosamente triadas. Após o desengace total, seguem para cuba esférica de cimento, onde a fermentação alcoólica decorre com controlo de temperatura e com extrações muito suaves, através da imersão da manta por rotação, para preservar a frescura e a expressão aromática da casta. O formato esférico e a inércia térmica do cimento favorecem uma fermentação mais estável e homogénea, promovendo uma integração natural de cor e taninos. No final, procede-se à prensagem suave das massas e o vinho segue para a fermentação maloláctica, antes do estágio em barrica definido para o vinho.



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 11 meses, 78% em barricas novas e 22% em barricas de dois anos.

DEGUSTAÇÃO

De cor aberta e brilhante, o Quinta do Noval Tinto Cão 2023 revela um aroma muito intenso, com a fruta vermelha em grande evidência. A esta matriz frutada juntam-se suaves apontamentos herbáceos, notas baunilhadas e um perfil de especiarias finas que acrescenta complexidade e profundidade. Na boca, apresenta um ataque suave e envolvente, com taninos bem domesticados (maduros e polidos), oferecendo uma textura confortável e uma prova muito fluida. É um Tinto Cão de perfil gastronómico, equilibrado e expressivo, a terminar com um final longo, saboroso e persistente, que convida a outro copo.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - janeiro 2026

Data de engarrafamento: maio de 2025

SERVIÇO

16-18°C

ANÁLISE

13.5 % vol.

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.55

Acidez total: 5.6 g/l

