



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

## Quinta do Noval, Reserva, Vinho Tinto, 2017

Douro DOC, Douro, Portugal

### APRESENTAÇÃO

Intenso e concentrado, com uma fina estrutura de taninos, distingue-se pela sua delicadeza, uma característica do estilo Quinta do Noval. Trata-se do produto de uma rígida seleção entre os melhores lotes produzidos pela nossa propriedade num determinado ano. Este vinho é delicioso quando jovem, mas também amadurece bem em adega.

Um vinho autêntico do Douro.

### A VINDIMA

#### CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

2017 ficou caracterizado pelo inverno frio e seco, seguido de uma primavera e verão excecionalmente quentes e secos. Além da forte queda de chuva (25mm) no dia 6 de Julho na Quinta do Noval, apenas 300mm caíram desde Novembro de 2016.

Junho foi o mês mais quente desde 1980, com temperaturas que atingiram os 42-44°C no vale do Douro durante a onda de calor sentida entre os dias 7 e 24 de Junho. Devido a estas condições climatéricas extremas, todo o ciclo de crescimento da vinha adiantou-se 15 a 20 dias comparado ao ano de 2016. As vinhas suportaram bem a escassez de água e altas temperaturas. No final do mês de Agosto a vindima apresentou-se muito promissora e em excelentes condições fitossanitárias.

#### VINDIMAS

A vindima começou muito mais cedo do que o habitual devido às condições climatéricas: no dia 17 de Agosto para os vinhos brancos e 21 de Agosto para os tintos e vinhos do porto. Terminou no dia 28 de Setembro com temperaturas altas e completa ausência de chuva.

#### VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 15 dias, onde em seguida decorre a fermentação maloláctica.

#### VINHO

#### CASTAS

80% Touriga Nacional, 20% Touriga Francesa das vinhas da Quinta do Noval.

#### ESTÁGIO

O vinho é envelhecido integralmente em barricas de carvalho francês durante 12 meses, 35% em barricas novas.



## DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta uma cor carregada, quase opaca e um nariz intenso a frutos silvestres, framboesa e especiarias. Revela notas minerais, bem integradas às de madeira e chocolate preto. Muito bons taninos e finesse.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

## SERVIÇO

16°C-18°C

## ANÁLISE

14 % vol.

açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.57

Acidez total: 5.3 g/l

