



Quinta do Noval, Touriga Nacional, Douro DOC, 2021

Douro DOC, Douro, Portugal

APRESENTAÇÃO

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 vitícola iniciou com um inverno bastante húmido, seguido de temperaturas amenas até à primavera. Essas duas condições conduziram a um abrolhamento precoce da vinha em março. O mês de abril proporcionou episódios regulares de chuva que contribuíram de forma positiva para as reservas de água dos solos.

A floração ocorreu cedo, no início de maio, o que fez antever uma vindima precoce. Junho foi um mês difícil, muito quente e húmido, com trovoadas regulares e queda de granizo que afetaram a região. Felizmente a Quinta do Noval e do Passadouro não foram atingidas por esse mau tempo. O clima ameno de julho começou a moldar o caráter desta vindima, uma vez que contrastou completamente com as temperaturas recordes do ano passado no mesmo mês. As condições amenas continuaram em agosto e levaram a um amadurecimento lento e regular das uvas, tendo-se verificado uma menor desidratação que em 2020.

No geral podemos afirmar que a qualidade média dos vinhos produzidos é bastante boa. Os tintos secos apresentam cor profundamente concentrada, teor alcoólico moderado, boa estrutura e acidez viva.

VINDIMAS

Começámos a vindimar as uvas tintas a 26 de agosto. Os primeiros vinhos produzidos apresentavam aromas frutados e uma acidez vinculada. Em setembro tivemos uma série de chuvas fortes nos dias 2, 13 e 24. Suspendemos a vindima três dias após as duas primeiras chuvas para permitir a retoma da maturação das uvas. Após as retomas observámos uma evolução fenólica positiva em todas as castas durante os dias soalheiros com temperaturas amenas no resto do mês. Os picos usuais nas leituras de álcool provável nunca aconteceram por isso alongámos a vindima ao máximo para permitir que todas as parcelas amadurecessem. Finalmente terminámos o corte no dia 8 de outubro, com céu limpo e temperaturas moderadas.

VINIFICAÇÃO

Este vinho, feito integralmente com Touriga Nacional das vinhas da Quinta do Noval, é fermentado em cubas de inox durante 15 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.



VINHO

UVAS

Touriga nacional 100%

DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta uma cor profunda, aromas frutados intensos, sabores a frutos silvestres maduros. Notas finas de madeira combinadas com especiarias e chocolate preto. Na boca é concentrado, com notas frutadas expressivas e muita frescura. O final é longo e complexo, com taninos que equilibram bem o vinho. Embora delicioso para beber agora, este vinho tem um excelente potencial de guarda.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico
Engarrafado em maio de 2023

ANÁLISE

14 % vol.

açúcar residual: 0.9 g/l

pH: 3.49

Acidez total: 5.7 g/l

MATURAÇÃO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 12 meses, 35% em barricas novas.

SERVIÇO

16°C-18°C

