



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



Quinta do Noval, Touriga Nacional, 2017

Douro DOC, Douro, Portugal

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

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 climáticas 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 climáticas: 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 10 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.

VINHO

CASTAS

Este vinho é feito integralmente com Touriga Nacional, das vinhas da Quinta do Noval, no coração do vale do Douro.

ESTÁGIO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francesas durante 10 meses, 35% em barricas novas.



DEGUSTAÇÃO

Este vinho de cor violeta apresenta um aroma floral e apimentado, suportado por um elegante equilíbrio e textura. Violeta, cereja e alguma mineralidade invadem a prova em boca, com notas de chocolate no final. Extraordinário equilíbrio e postura caracterizam este vinho.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISE

14 % vol.

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.59

Acidez total: 5.2 g/l

