



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Nacional Vintage Port, 2019

Porto DOC, Douro, Portugal

A parcela do Nacional é uma pequena área com videiras de pé franco, no coração da vinha da Quinta do Noval, intocada pela filoxera. A palavra "Nacional" refere-se ao facto destas videiras serem videiras Portuguesas crescendo em solo Português, sem porta-enxerto Americano, e por isso directamente "enraizadas no solo da nação". Este grande vinho é um motivo de orgulho para todos os Portugueses e, quando no seu melhor, é a mais alta expressão do extraordinário terroir da Quinta do Noval.

O Vintage Nacional é um fenómeno único e extraordinário. Não segue necessariamente o mesmo ritmo do resto da Quinta do Noval. Há anos em que um Nacional é produzido sem que a Noval declare o Quinta do Noval Vintage. Outros anos há em que a Quinta do Noval declara um grande Vintage mas não declara o Nacional. Frequentemente, temos a possibilidade de produzir ambos: um Quinta do Noval Vintage e um Nacional Vintage. Mas quando tal acontece, os vinhos são sempre totalmente distintos.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

2019 foi marcado por um inverno ameno e por condições geralmente secas, quase sem chuva de maio até final de agosto. Enquanto em muitas partes da Europa os produtores enfrentaram vagas de calor, e apesar de termos tido condições soalheiras, as temperaturas de verão no Douro foram, felizmente, mais baixas do que o habitual este ano, tornando a ausência de chuva mais fácil de suportar para as videiras. Além disso, a baixa humidade levou a uma baixa pressão de doenças nas vinha e deu origem a belas uvas saudáveis.

VINDIMAS

A parcela do Nacional foi vindimada a 9 de outubro.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colocadas num pequeno lagar tradicional da Quinta e a pisa a pé foi realizada por um grupo de 6 homens durante 3 horas. A fermentação ocorreu sob um controlo de temperatura de entre 25° a 28°C.

VINHO

CASTAS

A parcela do Nacional está plantada com uma mistura das castas nobres do Douro, maioritariamente Touriga Francesa; Tinto Cão; Touriga Nacional; Sousão e Tinta Roriz.

ESTÁGIO

O Vintage Nacional envelheceu 18 meses em velhos tonéis antes do engarrafamento, nos armazéns climatizados da Quinta, na região Demarcada do Vale do Douro.



SERVIÇO

Grande potencial de envelhecimento: de 5 a 100 anos após o engarrafamento.

Servir a temperatura de cave (15-17 °C). Beber no prazo de 48 horas após a abertura.

ANÁLISE

19.5 % vol.

Açúcar residual: 100 g/l

pH: 3.61

Acidez total: 5.4 g/l

