



## Quinta do Noval Vintage Port 2020

PORTO DOC, Douro, Portugal

O vinho do Porto Quinta do Noval Vintage caracteriza-se pela sua pureza de fruto e uma qualidade fina e delicada que é típica dos vinhos da propriedade em geral, mas que encontra a sua mais notável e duradoura expressão nos Portos Vintage.

Equilíbrio, harmonia, finesse e elegância são as características dos nossos grandes vinhos do Porto Vintage, que são declarados somente quando acreditamos que o ano produziu um lote, ainda que pequeno, digno da chancela da Quinta do Noval.

A Quinta do Noval segue um caminho próprio no que respeita aos vinhos do Porto Vintage. Se acreditamos ter vinhos com a qualidade e personalidade dos Portos Vintage da Quinta do Noval dos anos anteriores, não hesitamos em os declarar e engarrafar, mesmo que isso signifique fazê-lo em anos consecutivos e, como é frequente, engarrafar apenas umas centenas de caixas de Quinta do Noval Porto Vintage, que apenas representam uma pequena percentagem da produção total da Quinta. É claro que nos grandes anos, quando há unanimidade entre os produtores de vinho do Porto e uma declaração geral, a Quinta do Noval também declara o seu vinho e talvez em maior quantidade do que o habitual. Mas em qualquer ano, a exigência na sala de provas da Noval é sempre muitíssimo rigorosa, e mesmo nos anos mais generosos o volume de Porto Vintage declarado é extremamente pequeno: no máximo 15% da produção do nosso grande terroir.

No caso do 2020, a seleção de 1055 caixas de 12 garrafas representa 7% da produção total.

### A VINDIMA

#### CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

2020 foi um ano quente e seco, com um período longo de maturação que culminou numa vindima precoce com uvas maduras no início de setembro. Os vinhos resultantes são extremamente ricos e intensos, encorpados, sedosos e com uma grande densidade. A estrutura tânica é imensa mas com uma notável elegância.

O Quinta do Noval Vintage apresenta um estilo invulgarmente concentrado e intenso para este vinho, mas mantém a pureza e frescura do vale do Pinhão, típica dos vinhos da Noval. Como habitualmente, fizemos uma seleção rigorosa dos melhores lotes de diferentes parcelas da nossa vinha. Este ano o lote final é composto por 3 lotes diferentes do vale do Pinhão e um lote do vale do Roncão.

#### VINDIMAS

A vindima foi muito curta, do dia 1 até dia 22 de setembro, o que é invulgar para a Noval, onde normalmente a diversidade de castas, exposições e altitudes resultam em longos períodos de vindima. Em 2020 o tempo para escolher o momento certo para colher cada parcela foi muito curto e a capacidade dos nossos três centros de vinificação em lagares foi utilizada em pleno. Os vinhos resultantes são puros, aromáticos e com uma densidade notável. Optámos este ano por permitir açúcares residuais ligeiramente mais elevados do que o habitual, e o resultado é uma harmonia e riqueza que é muito particular a este ano maravilhoso na Quinta do Noval.



## VINIFICAÇÃO

Vinificação tradicional nos lagares de granito da Quinta, com pisa a pé para se obter o mosto e a melhor extração possível de aromas, cor e taninos durante a fermentação.

## VINHO

### CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz.

### ESTÁGIO

O vinho estagia durante 18 meses em cascos de carvalho, nos armazéns climatizados da Quinta na região demarcada do Douro, antes de ser engarrafado.

### SERVIÇO

Grande potencial de envelhecimento: de 4 a 50 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: 115 g/l

pH: 3.68

Acidez total: 5.3 g/l

