



# Quinta do Noval, Petit Verdot, 2017

Vinho Regional Duriense, Douro, Portugal

### APRESENTAÇÃO

O Petit Verdot é uma variedade superior com uma forte personalidade individual e um enorme potencial de qualidade. É mais conhecido pela sua presença em pequenas proporções nos lotes dos grandes vinhos do Médoc. Precisa de sol e calor para amadurecer por completo, e adaptou-se extremamente bem ao Douro, produzindo um vinho de casta única de caráter e individualidade exuberantes.

### 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 cáiram 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 8 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.

### VINHO

#### CASTAS

Este vinho é feito integralmente com Petit Verdot, das vinhas da Quinta do Noval, no coração do Douro.

#### ESTÁGIO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 12 meses, 45% em barricas novas.



Quinta Do Noval - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia  
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt  
www.quintadonoval.com/    

ABUSO DE ÁLCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.



## DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta uma cor muito intensa que transmite desde logo a sua exuberância. É muito expressivo com aromas a frutos silvestres bem casados. A barrica está muito bem integrada suportada pela estrutura tânica. Melhorará em garrafa por muitos anos.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

## SERVIÇO

16°C-18°C

## ANÁLISE

14.5 % vol.

açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.66

Acidez total: 5 g/l

