



Quinta do Noval Petit Verdot, 2023

Vinho Regional Duriense, Douro, Portugal

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

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, uma primavera excepcionalmente quente e seca e um verão dentro da média para a região. O ciclo vegetativo apresentou um atraso no abrolhamento em comparação com a média dos últimos anos, seguido de um avanço de 5 a 10 dias até à fase de maturação devido às altas temperaturas ocorridas durante a primavera.

O total de precipitação registada na Quinta do Noval durante o ano agrícola (de outubro de 2022 a setembro de 2023) foi de 838 mm, mais do que o dobro da quantidade observada durante o mesmo período em 2022 (364 mm) e excedendo a média de 1970/2000 em 198 mm. Os dados indicam uma concentração das chuvas nos meses de inverno.

O abrolhamento ocorreu durante a primeira quinzena de março.

A floração ocorreu entre a segunda e a terceira semanas de maio, em condições meteorológicas favoráveis ao desenvolvimento saudável.

VINDIMAS

De 17 de agosto a 28 de setembro.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão e cuidadosamente triadas. Após o desengace, seguem diretamente para cubas de inox. A fermentação alcoólica decorre de forma tradicional, com controlo de temperatura e remontagens regulares, assegurando uma extração equilibrada de cor, aromas e taninos. No final, procede-se a uma prensagem suave das massas e o vinho segue para a fermentação maloláctica. O estágio em barricas inicia-se com uma pequena parte do lote, que transita para madeira durante a fermentação maloláctica, enquanto o restante passa para barrica após a sua conclusão.



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 de 225 litros durante 12 meses, 42% em barricas novas e 58% em barricas de 2 anos.

DEGUSTAÇÃO

O Quinta do Noval Petit Verdot 2023 apresenta uma cor profunda e carregada. Mostra grande expressão varietal, com notas de chocolate e baunilha, acompanhadas por fruta silvestre. Na boca é muito redondo, com taninos envolventes e uma textura macia e generosa. O final é muito longo e saboroso.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - janeiro de 2026

Data de engarrafamento: junho de 2025

SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISE

14.5 % vol.

Açúcar residual: 1.01 g/l

pH: 3.53

Acidez total: 5.9 g/l

