Quinta do Noval, Syrah, 2017

Vinho Regional Duriense, Douro, Portugal

"Estou sempre pronto para experimentar castas de outras partes do mundo. Considero essencial que se adaptem bem ao seu novo meio e se integrem como se fossem castas do Douro. Neste caso, a casta Syrah adaptou-se perfeitamente, exprimindo mais o "terroir" do Douro do que a tipicidade da casta."

Christian Seely

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 climatéricas 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 climatéricas: 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 7 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.

VINHO

CASTAS

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

ESTÁGIO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 10 meses, 20% em barricas novas.

QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

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 tem uma cor violeta com aromas a cassis bem evidentes, bergamota, flor de laranjeira e alguma especiaria. Na boca apresenta-se fresco com taninos bem polidos e uma textura muito agradável que leva a um final longo e expressivo.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

SERVIÇO
16ºC-18ºC

ANÁLISE
14.5 % vol.
Açúcar residual: 0.6 g/l
pH: 3.56
Acidez total: 5.3 g/l

QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

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.