



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Syrah, 2022

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

O ano de 2022 ficará marcado como um ano extraordinariamente seco, com condições meteorológicas na nossa região sem precedentes. Ainda assim, este ciclo mostrou também a notável resiliência das vinhas e das castas do Douro.

A precipitação registada na Quinta do Noval durante este ano vitícola foi de 364 mm, 276 mm abaixo da média de 1970 a 2000. As condições meteorológicas foram favoráveis durante o período de floração de maio e durante o crescimento dos bagos. Com um elevado número de cachos, era esperada uma boa vindima.

De 7 a 15 de julho, uma onda de calor trouxe consigo temperaturas diárias acima dos 40 °C, chegando a atingir os 45,5 °C na Quinta do Noval – sendo que a 15 de julho a vila do Pinhão registou a temperatura mais elevada de sempre em Portugal: 47 °C. De 30 de julho a 10 de agosto, fez-se sentir uma nova onda de calor, com temperaturas acima dos 40 °C.

As altas temperaturas, juntamente com uma humidade relativa baixa, contribuíram em grande medida para o ótimo estado sanitário das uvas. Registaram-se pouquíssimas doenças relacionadas com a vinha, sendo que a maioria das parcelas se manteve surpreendentemente verde e sem problemas de stress hídrico. Esta baixa incidência de doenças verifica-se claramente pelo pequeno número de cachos eliminados aquando do processo de seleção das uvas nas nossas adegas durante a vindima, e reflete-se ainda numa maior quantidade de vinho produzido.

VINDIMAS

A 25 de agosto, estávamos já a colher as uvas tintas para vinhos do Porto e tintos secos. O clima seco durante a época, juntamente com as reservas de água baixas que restringiram o crescimento da vinha, levaram a uma produção de cachos mais pequenos, com bagos igualmente pequenos. Os vinhos possuem uma cor excelente, com um aroma a fruta perfeitamente madura. A precipitação registada entre 12 e 14 de setembro (28,4 mm) causou uma acentuada descida das temperaturas e melhorou o amadurecimento final das uvas. Decidimos interromper a vindima, dando às uvas alguns dias para secarem, melhorarem a maturação fenólica e ganharem mais açúcar. Os nossos melhores vinhos do Porto e tintos secos foram produzidos durante a última semana de vindima após estas chuvas.

A vindima durou 37 dias e terminou a 27 de setembro. A produção total de uva na Quinta do Noval foi de 705 pipas, menos 5 % que em 2021.



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 de 225 litros durante 10 meses, 50% em barricas de segundo ano, 25% em barricas novas, e 25% em barricas de terceiro ano.

DEGUSTAÇÃO

Vinho brilhante com tonalidade violeta, nariz puro de aromas com uma intensidade pronunciada, frutado, flor laranjeira, com notas balsâmicas e a esteva. Frutos silvestres, alguma amora, especiarias e muito boa madeira. Apresenta uma acidez notável que equilibra todo o vinho. Pronto para ser bebido já, irá melhorar em garrafa nos próximos cinco anos.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - julho 2024

Date de engarrafamento: 16 junho de 2024

SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISE

14.5 % vol.

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.56

Acidez total: 6 g/l

