



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval, Reserva, Vinho Tinto, 2021

Douro DOC, Douro, Portugal

APRESENTAÇÃO

Intenso e concentrado, com uma fina estrutura de taninos, distingue-se pela sua delicadeza, uma característica do estilo Quinta do Noval. Trata-se do produto de uma rígida seleção entre os melhores lotes produzidos pela nossa propriedade num determinado ano. Este vinho é delicioso quando jovem, mas também amadurece bem em adega.

Um vinho autêntico do Douro.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola iniciou com um inverno bastante húmido, seguido de temperaturas amenas até à primavera. Essas duas condições conduziram a um abrolhamento precoce da vinha em março. O mês de abril proporcionou episódios regulares de chuva que contribuíram de forma positiva para as reservas de água dos solos.

A floração ocorreu cedo, no início de maio, o que fez antever uma vindima precoce. Junho foi um mês difícil, muito quente e húmido, com trovoadas regulares e queda de granizo que afetaram a região. Felizmente a Quinta do Noval e do Passadouro não foram atingidas por esse mau tempo.

O clima ameno de julho começou a moldar o caráter desta vindima, uma vez que contrastou completamente com as temperaturas recordes do ano passado no mesmo mês. As condições amenas continuaram em agosto e levaram a um amadurecimento lento e regular das uvas, tendo-se verificado uma menor desidratação que em 2020.

No geral podemos afirmar que a qualidade média dos vinhos produzidos é bastante boa. Os tintos secos apresentam cor profundamente concentrada, teor alcoólico moderado, boa estrutura e acidez viva.

VINDIMAS

Começamos a vindimar as uvas tintas a 26 de agosto. Os primeiros vinhos produzidos apresentavam aromas frutados e uma acidez vincada. Em setembro tivemos uma série de chuvas fortes nos dias 2, 13 e 24. Suspendemos a vindima três dias após as duas primeiras chuvas para permitir a retoma da maturação das uvas.

Após as retomas observámos uma evolução fenólica positiva em todas as castas durante os dias soalheiros com temperaturas amenas no resto do mês. Os picos usuais nas leituras de álcool provável nunca aconteceram por isso alongámos a vindima ao máximo para permitir que todas as parcelas amadurecessem. Finalmente terminámos o corte no dia 8 de outubro, com céu limpo e temperaturas moderadas.

VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 10 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática. Parte da malolática é terminada em barrica.



VINHO

CASTAS

65% Touriga Nacional, 25% Field Blend, 10% Touriga Francesa das vinhas da Quinta do Noval.

ESTÁGIO

O vinho é envelhecido integralmente em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 10 meses, 35% em barricas novas.

DEGUSTAÇÃO

Este vinho é o resultado da mais rigorosa selecção de uvas das melhores parcelas em toda a propriedade. As uvas das nossas vinhas mais antigas destas castas foram utilizadas para este vinho. O vinho é reconhecido pela sua fruta intensa, volume e estrutura notáveis e um final longo e frutado. É reconhecível pela extraordinária complexidade que a Touriga Nacional e as vinhas velhas proporcionam quando juntas. É um vinho que irá melhorar muito após alguns anos na garrafeira, mas também pode ser bebido jovem quando apresenta toda a sua exuberância.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2023

Date de engarrafamento: maio de 2023

SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISE

14.5 % vol.

açúcar residual: 0.9 g/l

pH: 3.48

Acidez total: 5.8 g/l

