



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval, Syrah, 2021

Vinho Regional Duriense, Douro, Portugal

APRESENTAÇÃO

"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 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.

VINDIMAS

Começámos 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 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, 20% em barricas novas.

DEGUSTAÇÃO

Este vinho oferece uma agradável mistura de aromas especiados, cominhos, morango e canela. É maduro e cheio, mas mantém uma qualidade fresca e delicada, com um delicioso toque de alcaçuz na boca. O final é aveludado, com subtis notas de carvalho que contribuem para o encanto geral.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2023

Data de engarrafamento: maio de 2023

SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISE

14.5 % vol.

açúcar residual: 0.9 g/l

pH: 3.38

Acidez total: 6.2 g/l

