



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Nacional Vintage Port, 2023

Porto DOC, Douro, Portugal

A parcela do Nacional é uma pequena área com videiras de pé franco, no coração da vinha da Quinta do Noval, intocada pela filoxera. A palavra "Nacional" refere-se ao facto destas videiras serem videiras Portuguesas crescendo em solo Português, sem porta-enxerto Americano, e por isso directamente "enraizadas no solo da nação". Este grande vinho é um motivo de orgulho para todos os Portugueses e, quando no seu melhor, é a mais alta expressão do extraordinário terroir da Quinta do Noval.

O Vintage Nacional é um fenómeno único e extraordinário. Não segue necessariamente o mesmo ritmo do resto da Quinta do Noval. Há anos em que um Nacional é produzido sem que a Noval declare o Quinta do Noval Vintage. Outros anos há em que a Quinta do Noval declara um grande Vintage mas não declara o Nacional. Frequentemente, temos a possibilidade de produzir ambos: um Quinta do Noval Vintage e um Nacional Vintage. Mas quando tal acontece, os vinhos são sempre totalmente distintos.

A seleção de 140 caixas de 12 garrafas representa 0.43% da produção total de vinho do Porto em 2023.

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 abrolhamento ocorreu durante a primeira quinzena de março, com um atraso 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.

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

O pintor foi observado na Touriga Francesa e Tinta Roriz em altitudes mais baixas a 19 de junho e continuou até 7 de julho. Na Touriga Nacional ocorreu apenas a 13 de julho.

VINDIMAS

A parcela do Nacional foi vindimada a 20 de setembro.

VINIFICAÇÃO

Vinificação tradicional nos lagares de granito da Quinta, com pisa a pé para se obter o mosto e a melhor extração possível de aromas, cor e taninos durante a fermentação.



VINHO

CASTAS

Elaborado a partir de um complexo field blend de várias castas do Douro, entre elas: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Tinta Roriz e Sousão.

ESTÁGIO

O Quinta do Noval Nacional Vintage envelhece 18 meses em tonéis de carvalho e castanheiro, com uma capacidade de 2500 litros.

DEGUSTAÇÃO

Cor muito profunda, quase opaca. O nariz é complexo, marcado por fruta silvestre madura, com notas de ameixa, amora, chocolate negro e alcaçuz. Na boca, mostra-se denso e focado, com grande concentração e taninos amplos, camadas bem definidas e uma presença envolvente. A acidez equilibrada dá frescura e dinâmica ao vinho. O final é longo, preciso e persistente. Um vinho com profundidade e estrutura para envelhecer durante décadas. Um Nacional na sua forma mais completa.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - abril de 2025

SERVIÇO

Grande potencial de envelhecimento: de 5 a 100 anos após o engarrafamento.

Servir a temperatura de cave (15-17 °C). Beber no prazo de 48 horas após a abertura.

ANÁLISE

19,5 % vol.

Açúcar residual: 99 g/l

pH: 3.68

Acidez total: 4.3 g/l

