



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva

2019



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.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2019 foi marcado por um inverno ameno e por condições geralmente secas, quase sem chuva de maio até final de agosto. Enquanto em muitas partes da Europa os produtores enfrentaram vagas de calor, e apesar de termos tido condições soalheiras, as temperaturas de verão no Douro foram, felizmente, mais baixas do que o habitual este ano, tornando a ausência de chuva mais fácil de suportar para as videiras. Além disso, a baixa humidade levou a uma baixa pressão de doenças nas vinhas e deu origem a belas uvas saudáveis.

A colheita começou a 9 de setembro para as castas tintas. As condições de vindima foram ideais, com temperaturas moderadas e geralmente tempo seco. Uma pequena quantidade de chuva a 21/22 de setembro e, mais tarde, entre 14 e 17 de outubro ajudou.

As produções foram ligeiramente superiores às da nossa média de 10 anos e os mostos apresentaram grande acidez e frescura naturais.

Terminámos a vindima a 18 de outubro após 6 semanas. Esta foi uma longa colheita, mas isto não é invulgar no Douro, onde a diversidade de castas, orientação e altitudes resulta em diferentes datas de vindima para cada parcela específica. Esta diversidade representa um desafio para a equipa técnica, mas também uma riqueza incrível, conferindo complexidade e carácter aos nossos vinhos da Quinta do Noval.

NOTA DE PROVA

O vinho é poderoso, rico e com abundância de fruta, tem um volume e estrutura notáveis e um final longo e frutado. Este 2019 mostra a Touriga Nacional e a Touriga Francesa no seu melhor. É um vinho que vai melhorar muito depois de alguns anos em cave, mas também pode ser apreciado já para apresentar toda a sua exuberância.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

CASTAS

50% Touriga Nacional, 25% Touriga Francesa, 25% field blend das vinhas da Quinta do Noval.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva 2019



VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 10 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática por mais três semanas.

ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido integralmente em barricas durante 12 meses, 50% em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISES

Álcool: 14.5%

Açúcares totais: 0.6/dm³

Acidez Total: 6.1g/dm³

pH: 3.42