



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Syrah

2019



"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

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 vinha 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

Vinho brilhante com tonalidade violeta, nariz puro de aromas com uma intensidade pronunciada, frutado, flor de laranjeira, com notas balsâmicas e de esteva. Frutos silvestres, alguma amora, especiarias e muito boa madeira. Apresenta uma acidez notável que equilibra todo o vinho.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

CASTAS

Este vinho é feito integralmente com Syrah, das vinhas da Quinta do Noval, no coração do Douro.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Syrah

2019



VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 7 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.

ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido em barricas durante 10 meses, 25% em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

ANALÍSES

Álcool: 14.5%

Açúcares totais: 0.60g/dm³

Acidez Total: 6.30g/dm³

pH: 3.38