



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Colheita

2005



O Quinta do Noval Colheita é um vinho do Porto raro, produzido em pequenas quantidades. É um Tawny de uma única vindima. Cada Colheita é distinta ainda que seja sempre marcada pelo terroir da Quinta do Noval e pelo ano, tal como o nosso Porto Vintage, mas envelhecida em cascos de carvalho até ser engarrafada.

Em anos excecionais, alguns lotes de vinho com grande potencial de envelhecimento são separados e envelhecidos em cascos para fazer Colheita, um Tawny de um só ano. Quando consideramos que o vinho está pronto, frequentemente passados cerca de 15 anos, engarrafamos algum deste vinho para comercializar. Este Colheita 2005 foi engarrafado pela primeira vez em 2020. O restante stock de Colheita 2005 vai continuar a envelhecer em cascos para futuros engarrafamentos, quando decidirmos que é a altura certa.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

O inverno de 2005 registou temperaturas acima da média e a queda de chuva foi 74% mais baixa do que a média dos 30 anos anteriores. Estas condições climáticas aceleraram o ciclo da videira até ao início da maturação, que começou na primeira semana de agosto, prosseguindo com tempo muito quente e seco. As baixas reservas de água no solo antes das chuvas de 6 de setembro levaram ao desenvolvimento de bagos mais pequenos, contudo mais concentrados. A chuva apareceu finalmente a 6 de setembro, melhorando o potencial qualitativo nas vinhas que puderam esperar até à ótima maturação.

NOTA DE PROVA

O Colheita 2005 oferece um nariz complexo que combina os frutos secos com fruta elegante. Tem uma textura sedosa e esqueleto tânico suave. Na boca alguns sabores exóticos e caramelo que proporcionam um final longo e persistente. Este excelente Vinho do Porto Colheita oferece um sabor cheio, rico e sedoso que persiste na boca por muito tempo. Acompanhar este colheita com queijos e tarte de amêndoa.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico

VINIFICAÇÃO

As uvas foram esmagadas e fermentadas nos tradicionais lagares da Quinta, onde uma intensa e disciplinada pisa é fundamental para um bom resultado final.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Colheita

2005

ENVELHECIMENTO

Um Colheita é envelhecido em cascos de carvalho, com uma capacidade de 640l, até ser engarrafado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9-14°C

