



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Colheita

### 2007

---



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.

#### CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

O clima em 2007 foi agradavelmente equilibrado entre as chuvas na primavera e as noites ligeiramente frescas no verão. Foi um ano excecional com características muito específicas. Em particular as chuvas de inverno que foram abundantes, seguidas de um verão relativamente ameno, com belos dias de sol seguidos de noites frescas, proporcionando assim as condições ideais para um ótimo amadurecimento das uvas. Os açúcares resultaram da maturação lenta e adequada das uvas.

Com exceção de dois dias chuvosos no final de setembro, a vindima decorreu sob um sol magnífico e as uvas estavam em perfeitas condições. As fermentações foram mais longas que o habitual e fáceis de controlar. As primeiras provas revelaram vinhos marcados pela elegância, fineza e equilíbrio notável. No geral, os Portos de 2007 apresentaram equilíbrio, riqueza e complexidade.

#### NOTA DE PROVA

"Bonita cor âmbar. Muito intenso e concentrado, este colheita de 2007 apresenta uma mistura aromática harmoniosa e muito rica. Notas de especiarias e passas juntamente com amêndoa torrada e sabores frutados mais jovens. Algumas notas cítricas combinadas com a sua mineralidade e textura aveludada, fazem dele um vinho muito vivo, maravilhoso e sedutor para beber desde já."

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

#### MISTURA

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão and Sousão da Quinta do Noval.

#### 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

### 2007

---



### ENVELHECIMENTO

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

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

9-14°C

### COMO SE PRODUZ UM COLHEITA

Em anos excepcionais, 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 2007 foi engarrafado pela primeira vez em 2021. O restante stock de Colheita 2007 vai continuar a envelhecer em cascos para futuros engarrafamentos, quando decidirmos que é a altura certa.