QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Colheita

2012

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 2012 foi engarrafado pela primeira vez em 2023. O restante stock de Colheita 2012 vai continuar a envelhecer em cascos para futuros engarrafamentos, quando decidirmos que é a altura certa.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

O ano de 2012 caracterizou-se por um inverno extremamente seco e frio, a que se seguiu uma primavera com muita chuva e um verão seco. As chuvas da primavera foram de uma importância crucial pois vieram fornecer a água necessária ao desenvolvimento da vinha. Estas condições vieram diminuir a produção, facto este que aliado às temperaturas amenas da primavera e do verão, permitiu às videiras atingir uma excelente maturação dos cachos.

NOTA DE PROVA

Produzido em pequenos lotes, este Porto Tawny Colheita 2012 captura com precisão e delicadeza a essência autêntica da vinha da Quinta do Noval. O seu estilo rico e complexo encerra uma encantadora mistura de notas de especiarias, alcaçuz e os deliciosos sabores de amêndoas torradas, frutos secos e notas cítricas. Tudo se combina harmoniosamente. Em termos de "Colheita", este vinho é considerado jovem, mantendo o seu caráter frutado enquanto começa a revelar notas de caramelo e especiarias. Agora que está engarrafado, está pronto para ser bebido e apreciado.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - junho 2023

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

2012

ENVELHECIMENTO

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

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9-14°C