QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage
2016

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2016 foi um ano de extremos: num inverno ameno com elevada precipitação, os 618 mm foram duas vezes superiores ao de um ano médio. Após uma primavera chuvosa, o verão apresentou-se muito quente e seco, com alguns picos extremos de calor em agosto e setembro. No final de agosto a colheita parecia de extrema qualidade, em excelentes condições fitossanitárias, no entanto a maturação começou a retardar devido às condições muito quentes e secas. Felizmente caíram 17 milímetros de chuva, muito necessária, no dia 13 de setembro, e a maturação prosseguiu em condições ideais a partir desse ponto. A parte principal da vindima começou no dia 19 de setembro com tempo seco e muito sol, e as uvas continuaram a amadurecer ao longo do tempo que restou da vindima. Conseguimos assim colher cada parcela em condições ideais à medida desse amadurecimento. Apesar das condições climatéricas incomuns e extremas do ano, o resultado final é de excelente qualidade. Os vinhos são equilibrados e frescos, muito aromáticos e expressivos. Os vinhos tintos secos apresentam boa cor, são belos, bem estruturados e com boa acidez. Os vinhos do Porto são excecionais, com excelente estrutura, fruta intensa, vibrante e aromaticamente muito expressiva.

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé nos lagares para se obter o mosto, e em seguida maceradas durante a fermentação para se conseguir obter a melhor extração possível. A fermentação durou 3 dias.

ENVELHECIMENTO

O vinho amadureceu 4 anos em grandes barris de madeira, chamados «tonéis», em vez do período de 2 anos para um Vintage Clássico. Isto explica o nome "Late Bottled Vintage". A madeira utilizada tem mais de 30 anos, pelo que não transmite ao vinho qualquer sabor a madeira.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage
2016

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°-17°C

ANALÍSES

Álcool: 19.5%
Açúcares totais: 92 g/dm³
Acidez Total: 4.4 g/dm³
pH: 3.58