



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2013

Este vinho é um exemplo notável do estilo Noval. Tem um tratamento exatamente igual ao Vinho do Porto Vintage: provém apenas de castas nobres da Quinta, uvas pisadas a pé e não é filtrado. O que o distingue é o facto de envelhecer quatro anos ou cinco em tonéis, em vez de dois anos como o Vinho do Porto Vintage. É sem dúvida um LBV distinto, com taninos muito bem estruturados, grande frescura e pureza de fruta. É delicioso para beber agora, mas envelhecerá lindamente na garrafa.

A NOSSA DIFERENÇA

Um Late Bottled Vintage não filtrado produzido com uvas exclusivamente da nossa vinha, pisadas a pé nos tradicionais lagares de granito da Quinta.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

A primavera fresca e húmida, precedeu um verão quente e seco, praticamente sem chuva. Esta evolução das condições climáticas, condicionou fortemente a evolução do ciclo vegetativo, vindo a traduzir-se num ano de baixa produção e no atraso da maturação de cerca de 10 dias.

Começamos a vindima a 10 de Setembro, com as uvas em perfeito estado de saúde e maturação que produziram mostos de extrema qualidade.

Posteriormente choveu entre 27 de setembro e 03 de outubro, o que aumentou o teor de humidade para 80 ou 90 %, levando a condições favoráveis para a emergência da podridão cinzenta, e tivemos então que acelerar o ritmo da vindima para colher as uvas em boas condições. Bons vinhos foram feitos neste último período, mas os lotes excepcionais foram produzidos na primeira parte da colheita.





QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2013



NOTA DE PROVA

Este LBV unfiltered apresenta uma cor rubi carregada e tem um aroma intenso e elegante. É um vinho muito rico que apresenta fruta preta madura e especiarias. Taninos finos mas bem presentes, dão ao vinho a sua estrutura de grande amplitude e um final de boca longo e cheio de sabor. Este vinho é feito para ser consumido cedo após o seu engarrafamento.

Carlos Agrellos - Diretor técnico - 2018

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.

ENVELHECIMENTO

O vinho envelhece durante 5 anos em tonéis de madeira em vez dos 2 anos de um Porto Vintage clássico. Isto explica o seu nome «Late Bottled Vintage». Um estágio mais longo em madeira ajuda o desenvolvimento de um vinho mais macio e dá-lhe o seu estilo muito acessível, pronto a ser bebido assim que engarrafado.

Este LBV Unfiltered da vindima de 2013 foi engarrafado em dezembro de 2018.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15-17°C