



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Late Bottled Vintage Unfiltered 2014

---



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 forte precipitação que tivemos em 2013/2014, bem distribuída ao longo do ano, as temperaturas amenas no inverno e um mês de Agosto fresco, ajudaram a vinha a manter uma boa roupagem, cheia de folhas ao longo de todo o ciclo vegetativo, o que protegeu as uvas dos picos de calor excessivo do sol do verão, permitindo uma boa conservação dos cachos. No final de agosto, toda a colheita apresentava-se verdadeiramente em óptimo estado, com uvas perfeitas, sãs e com um equilíbrio acidez/açúcar excelente, ideal para produção de vinho do Porto. A produção foi média em relação aos últimos anos.

### NOTA DE PROVA

Este LBV unfiltered apresenta uma cor rubi carregada e tem um aroma intenso e elegante. Grande riqueza aromática e uma boca cheia de frutos pretos maduros e especiarias. Tem taninos finos mas sólidos que lhe dão uma estrutura de grande amplitude e um final longo e saboroso. Este vinho é feito para ser consumido cedo após o seu engarrafamento.

Carlos Agrellos - Diretor técnico - 2020



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Late Bottled Vintage Unfiltered 2014

---



### 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 dos componentes polifenólicos. Fermentação curta de 3 dias.

### ENVELHECIMENTO

O vinho envelhece durante 5 anos, em tonéis de madeira de carvalho Português e castanho, 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 2014 foi engarrafado em abril de 2020.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

15-17°C