



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Late Bottled Vintage Unfiltered 2016

---



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 colheita de 2016 caracteriza-se por um inverno quente com uma pluviosidade elevada, 618 mm, o dobro de um ano normal, uma primavera igualmente húmida, seguida de um verão muito quente e seco, com alguns picos de calor em agosto e setembro.

Apesar de um atraso na maturação associado ao calor do verão, no final de agosto tivemos uma bela colheita, com um estado de saúde excelente.

As vindimas decorreram de 9 de setembro a 19 de outubro. Em 13 de setembro caíram 17 mm de chuva e permitiram fazer uma pausa benéfica: a vinha beneficia plenamente desta água e a maturação continua em excelentes condições. Retomamos em 19 de setembro, com um clima maravilhoso e os frutos a amadurecerem de dia para dia. Aumentamos o ritmo da vindima, o que nos permite fazer a colheita nos nossos terrenos no melhor momento.

Apesar das condições atmosféricas pouco habituais este ano, os vinhos são de uma qualidade surpreendente. Os vinhos do Porto tintos são de uma qualidade excepcional: dotados de uma boa estrutura, revelam uma grande intensidade e sutileza aromática.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Late Bottled Vintage Unfiltered 2016

---



### NOTA DE PROVA

O LBV 2016 Unfiltered é um Porto delicioso, rico e complexo com deliciosas notas de amora, groselha e mirtilo misturadas com especiarias. Uma frescura mentolada e chocolate negro acrescentam ao conjunto. Este vinho concentrado apresenta uma textura ampla e arredondada que leva a um longo e saboroso final de boca.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

### MISTURA

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 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.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°-17°C

### A ORIGEM DAS UVAS

Todas as uvas têm origem na vinha da Quinta do Noval, no Pinhão - o coração do Douro.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Late Bottled Vintage Unfiltered 2016

---

### ANALÍSES

Álcool: 19.5%

Açúcares totais: 92g/dm<sup>3</sup>

Acidez Total: 4.6g/dm<sup>3</sup>

pH: 3.57

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Este LBV Unfiltered da vindima de 2016 foi engarrafado em agosto de 2021.

