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.

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 - 2021

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 do componentes polifenólicos. Fermentação curta de 3 dias.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered
2016

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 2016 foi engarrafado em agosto de 2021.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15-17°C