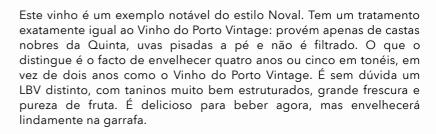


### Late Bottled Vintage Unfiltered

2017



#### 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

2017 ficou caracterizado pelo inverno frio e seco, seguido de uma primavera e verão excecionalmente quentes e secos. Além da forte queda de chuva (25mm) no dia 6 de Julho na Quinta do Noval, apenas 300mm caíram desde Novembro de 2016.

Junho foi o mês mais quente desde 1980, com temperaturas que atingiram os 42-44°C no vale do Douro durante a onda de calor sentida entre os dias 7 e 24 de Junho. Devido a estas condições climatéricas extremas, todo o ciclo de crescimento da vinha adiantou se 15 a 20 dias comparado ao ano de 2016. As vinhas suportaram bem a escassez de água e altas temperaturas. No final do mês de Agosto a vindima apresentou-se muito promissora e em excelentes condições fitossanitárias.





## Late Bottled Vintage Unfiltered 2017



#### NOTA DE PROVA

O Late Bottled Vintage 2017 da Quinta do Noval é um testemunho da qualidade excecional da vindima de 2017. Trata-se de um vinho sólido e bem estruturado, com um carácter rico e generoso, oferecendo uma impressionante força e densidade para um LBV. Apresenta notas vibrantes de groselha preta, amora, ameixa e cereja preta, complementadas por um toque de especiarias e cacau em pó. Na boca, conclui com um final doce, suave e pleno, enquanto a sua estrutura revela um excelente potencial de envelhecimento em garrafa.

Carlos Agrellos - Diretor técnico - 2024

#### **MISTURA**

Touriga nacional 0%, Touriga franca 0%, Tinta roriz 0%, Tinto cão 0%, Sousão 0%

#### 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.

#### **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 dálhe o seu estilo muito acessível, pronto a ser bebido assim que engarrafado.

Este LBV Unfiltered da vindima de 2017 foi engarrafado em Julho de 2022.



# Late Bottled Vintage Unfiltered 2017



15-17°C

#### **TERROIR**

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

