



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2017

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

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 climáticas 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.





QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

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 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 2017 foi engarrafado em Julho de 2022.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2017

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15-17°C

TERROIR

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

