



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2018



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

Após um inverno seco, a colheita de 2018 foi caracterizada por temperaturas muito baixas e pluviosidade elevada até meio do verão, e um final de verão quente e seco.

A floração começou tarde, mas em boas condições.

O míldio tornou-se preocupante entre maio e julho. A instabilidade climática que favoreceu a pressão criotogâmica e a tempestade de granizo de 28 de maio estão na origem de uma redução da colheita.

Face a estas condições meteorológicas, todas as fases fenológicas da vinha sofreram um atraso de cerca de 15 dias em relação a 2017.

Após um período estival prolongado, as temperaturas elevadas e as condições hídricas limitadas foram ideais para a riqueza de antocianinas das películas e para um amadurecimento ideal das uvas. Aquando da colheita, o estado de sanitário era excelente.

As vindimas decorreram entre 5 de setembro e 13 de outubro, com condições climáticas favoráveis, temperaturas bastante elevadas e sem precipitação. A colheita produziu vinhos de elevada qualidade, com um bom nível de açúcar, acidez e compostos fenólicos.

NOTA DE PROVA

Este 2018 apresenta uma cor muito escura e uma intensidade aromática notável, com notas de bagas silvestres e especiarias. Bem polido na boca, tem uma forte estrutura com bom volume e notas de tonel muito bem integradas. É um vinho forte que combina frescura e pureza de fruta que lhe dá um final muito longo.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2018



CASTAS

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 obter a melhor extração possível de aromas, cor e componentes polifenólicos.

ENVELHECIMENTO

O vinho envelhece durante 5 anos, em tonéis de madeira de carvalho, 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.

ANALÍSES

Álcool: 19.5%

Açúcares totais: 90g/dm³

Acidez Total: 4.7g/dm³

pH: 3.54

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Este LBV Unfiltered da vindima de 2018 foi engarrafado em outubro de 2023.