



# 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 criptogâmica 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.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Late Bottled Vintage Unfiltered 2018

---



### 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 - 2024

### 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.

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

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

10-14°C

### TERROIR

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