



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2016



A parcela do Nacional é uma pequena área com videiras de pé franco, no coração da vinha da Quinta do Noval, intocada pela filoxera. A palavra "Nacional" refere-se ao facto destas videiras serem videiras Portuguesas crescendo em solo Português, sem porta-enxerto Americano, e por isso directamente "enraizadas no solo da nação". Este grande vinho é um motivo de orgulho para todos os Portugueses e, quando no seu melhor, é a mais alta expressão do extraordinário terroir da Quinta do Noval.

O Vintage Nacional é um fenómeno único e extraordinário. Não segue necessariamente o mesmo ritmo do resto da Quinta do Noval. Há anos em que um Nacional é produzido sem que a Noval declare o Quinta do Noval Vintage. Outros anos há em que a Quinta do Noval declara um grande Vintage mas não declara o Nacional. Frequentemente, temos a possibilidade de produzir ambos: um Quinta do Noval Vintage e um Nacional Vintage. Mas quando tal acontece, os vinhos são sempre totalmente distintos.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2016 foi um ano de extremos: num inverno ameno com elevada precipitação, os 618 mm foram duas vezes superiores ao de um ano médio. Após uma primavera chuvosa, o verão apresentou-se muito quente e seco, com alguns picos extremos de calor em agosto e setembro.

No final de agosto a colheita parecia de extrema qualidade, em excelentes condições fitossanitárias, no entanto a maturação começou a retardar devido às condições muito quentes e secas.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colocadas num pequeno lagar tradicional da Quinta e a pisa a pé foi realizada por um grupo de 6 homens durante 3 horas. A fermentação ocorreu sob um controlo de temperatura de entre 25° a 28°C.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2016

ENVELHECIMENTO

O Vintage Nacional envelheceu 18 meses em velhos tonéis antes do engarrafamento, nos armazéns climatizados da Quinta, na região Demarcada do Vale do Douro.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Grande potencial de envelhecimento: de 5 a 100 anos após o engarrafamento.

Servir a temperatura de cave (15-17 °C). Beber no prazo de 48 horas após a abertura.

