



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2019



Uma pequena parcela 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 grande 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. E depois há anos, em que tanto a vinha do Nacional como as restantes vinhas da Quinta produzem Portos Vintage extraordinários mas totalmente distintos.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2019



CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2019 foi marcado por um inverno ameno e por condições geralmente secas, quase sem chuva de maio até final de agosto. Enquanto em muitas partes da Europa os produtores enfrentaram vagas de calor, e apesar de termos tido condições soalheiras, as temperaturas de verão no Douro foram, felizmente, mais baixas do que o habitual este ano, tornando a ausência de chuva mais fácil de suportar para as videiras. Além disso, a baixa humidade levou a uma baixa pressão de doenças nas vinha e deu origem a belas uvas saudáveis.

A colheita começou a 9 de setembro para as castas tintas. As condições de vindima foram ideais, com temperaturas moderadas e geralmente tempo seco. Uma pequena quantidade de chuva a 21/22 de setembro e, mais tarde, entre 14 e 17 de outubro ajudou.

As produções foram ligeiramente superiores às da nossa média de 10 anos e os mostos apresentaram grande acidez e frescura naturais.

Terminámos a vindima a 18 de outubro após 6 semanas. Esta foi uma longa colheita, mas isto não é invulgar no Douro, onde a diversidade de castas, orientação e altitudes resulta em diferentes datas de vindima para cada parcela específica. Esta diversidade representa um desafio para a equipa técnica, mas também uma riqueza incrível, conferindo complexidade e carácter aos nossos vinhos da Quinta do Noval.

As primeiras provas revelaram alguns vinhos maravilhosos. Apresentam uma intensidade aromática pronunciada de frutos vermelhos maduros e uma notável vivacidade. A excelente qualidade dos taninos contribui para vinhos tintos bem estruturados e vinhos do Porto com um potencial de envelhecimento longo.

CASTAS

A parcela do Nacional está plantada com uma mistura das castas nobres do Douro, maioritariamente Touriga Francesa; Tinto Cão; Touriga Nacional; Sousão e Tinta Roriz.

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

2019



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

15°C-17°C

A ORIGEM DAS UVAS

Todas as uvas provêm da parcela de Nacional na vinha da Quinta do Noval, situada no Pinhão - o coração do Vale do Douro

ANALÍSES

Álcool: 19,5 % vol

Açúcares totais: 100g/dm³

Acidez Total: 5.40g/dm³

Ph: 3,61