QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port
2020

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

2020 foi um ano quente e seco, com um período longo de maturação que culminou numa vindima precoce com uvas maduras no início de setembro. Os vinhos resultantes são extremamente ricos e intensos, encorpados, sedosos e com uma grande densidade. A estrutura tânica é imensa mas com uma notável elegância.

Desde a vindima que soubemos da excelência do Nacional, e o vinho evoluiu maravilhosamente desde então. Existem anos que sabemos logo após a pisa em lagar que iremos declarar um Porto Vintage Nacional e 2020 foi um desses anos. O vinho exibe complexidade e profundidade que são típicas de um grande Nacional.

VINIFICAÇÃO

A vinificação é igual à utilizada para todas as uvas das vinhas da Quinta do Noval. As uvas são pisadas a pé para obter o mosto, e fermentam nos lagares tradicionais em pedra da Quinta.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port
2020

ENVELHECIMENTO

O Quinta do Noval Nacional Vintage envelhece 18 meses num tonel antigo em madeira de carvalho e castanheiro, com uma capacidade de 2500 litros.

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.