



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2020



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.

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 exhibe complexidade e profundidade que são típicas de um grande Nacional.

A vindima foi muito curta, do dia 1 até dia 22 de setembro, o que é invulgar para a Noval, onde normalmente a diversidade de castas, exposições e altitudes resultam em longos períodos de vindima. Em 2020 o tempo para escolher o momento certo para colher cada parcela foi muito curto e a capacidade dos nossos três centros de vinificação em lagares foi utilizada em pleno. Os vinhos resultantes são puros, aromáticos e com uma densidade notável. Optámos este ano por permitir açúcares residuais ligeiramente mais elevados do que o habitual, e o resultado é uma harmonia e riqueza que é muito particular a este ano maravilhoso na Quinta do Noval.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port 2020



MISTURA

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

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.

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

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: 113g/dm³

Acidez Total: 5.30g/dm³

pH: 3,66