



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Nacional Vintage Port

### 2021

---



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

O ano vitícola iniciou com um inverno bastante húmido, seguido de temperaturas amenas até à primavera. Essas duas condições conduziram a um abrolhamento precoce da vinha em março. O mês de abril proporcionou episódios regulares de chuva que contribuíram de forma positiva para as reservas de água dos solos.

A floração ocorreu cedo, no início de maio, o que fez antever uma vindima precoce. Junho foi um mês difícil, muito quente e húmido, com trovoadas regulares e queda de granizo que afetaram toda a região. Felizmente a Quinta do Noval não foi atingida por esse mau tempo.

O clima ameno de julho começou a moldar o carácter desta vindima, uma vez que contrastou completamente com as temperaturas recordes do ano passado no mesmo mês. As condições amenas continuaram em agosto e levaram a um amadurecimento lento e regular das uvas, tendo-se verificado uma menor desidratação que em 2020.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Nacional Vintage Port

### 2021

---



### NOTA DE PROVA

Este Nacional 2021 apresenta uma cor profunda e vibrante, de um tom azul-carmesim quase opaco; inicialmente rico e desinibido no nariz, revela uma fruta perfumada e floral agradável, uma expressão rara para este vinho nesta fase, à medida que se abre no copo; muito denso no paladar, exibindo deliciosos sabores de ameixa e frutas silvestres, sustentadas por camadas de taninos sedosos e um toque de alcaçuz, culminando num final de boca floral suave, longo e levemente especiado. Este vinho exhibe uma notável elegância e pureza.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - junho de 2023

### 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

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.