



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 contribuiram 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. Começámos a vindimar as uvas tintas a 26 de agosto. Os mostos para vinho do porto apresentavam aromas muito atrativos. Em setembro tivemos uma série de chuvas fortes nos dias 2, 13 e 24. Suspendemos a vindima três dias após as duas primeiras chuvas para permitir a retoma da maturação das uvas.

Após as retomas observámos uma evolução fenólica positiva em todas as castas durante os dias soalheiros com temperaturas amenas no resto do mês. Os picos usuais nas leituras de álcool provável nunca aconteceram por isso alongámos a vindima ao máximo para permitir que todas as parcelas amadurecessem. Finalmente terminámos o corte no dia 8 de outubro, com céu limpo e temperaturas moderadas.



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 2023)

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

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 %
Açúcares totais: 104g/dm³
Acidez Total: 4.8g/dm³
pH: 3.52