QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2022

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 de 2022 ficará marcado como um ano extraordinariamente seco, com condições meteorológicas na nossa região sem precedentes. As condições este ano foram tão extraordinárias que até mesmo os colaboradores mais antigos e com mais experiência da nossa Quinta nunca assistiram a nada semelhante. Ainda assim, este ciclo mostrou também a notável resiliência das vinhas e das castas do Douro.

A precipitação registada na Quinta do Noval durante este ano vitícola foi de 364 mm, 276 mm abaixo da média de 1970 a 2000. As condições meteorológicas foram favoráveis durante o período de floração de maio e durante o crescimento dos bagos. Com um elevado número de cachos, era esperada uma boa vindima.

De 7 a 15 de julho, uma onda de calor trouxe consigo temperaturas diárias acima dos 40 °C, chegando a atingir os 45,5 °C na Quinta do Noval - sendo que a 15 de julho a vila do Pinhão registou a temperatura mais elevada de sempre em Portugal: 47 °C. De 30 de julho a 10 de agosto, fez-se sentir uma nova onda de calor, com temperaturas acima dos 40 °C.

As altas temperaturas, juntamente com uma humidade relativa baixa, contribuíram em grande medida para o ótimo estado sanitário das uvas. Registaram-se pouquíssimas doenças relacionadas com a vinha, sendo que a maioria das parcelas se manteve surpreendentemente verde e sem problemas de stress hídrico. Esta baixa incidência de doenças verifica-se claramente pelo pequeno número de cachos eliminados aquando do processo de seleção das uvas nas nossas adegas durante a vindima, e reflete-se ainda numa maior quantidade

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port
2022

de vinho produzido.

A 25 de agosto, estávamos já a colher as uvas tintas para vinhos do Porto e tintos secos. Pisar uvas para vinho do Porto em agosto é muito incomum. O clima seco durante a época, juntamente com as reservas de água baixas que restringiram o crescimento da vinha, levaram a uma produção de cachos mais pequenos, com bagos igualmente pequenos. Os vinhos possuem uma cor excelente, com um aroma a fruta perfeitamente madura.
A precipitação registada entre 12 e 14 de setembro (28,4 mm) causou uma acentuada descida das temperaturas e melhorou o amadurecimento final das uvas. Decidimos interromper a vindima, dando às uvas alguns dias para secarem, melhorarem a maturação fenólica e ganharem mais açúcar. A parcela do Nacional foi colhida a 18 de setembro.
A vindima durou 37 dias e terminou a 27 de setembro. A produção total de uva na Quinta do Noval foi de 705 pipas, menos 5 % que em 2021.

NOTA DE PROVA

O Porto Vintage Nacional 2022 caracteriza-se por uma potência, estrutura e pureza excepcionais. Revela belos aromas, tais como fruta preta doce, juntamente com tons terrosos ousados, salgados e picantes. É fresco e vibrante, com um toque de menta e alcaçuz. O paladar é rico e opulento, apresentando deliciosos frutos doces. Tem uma frescura surpreendente. É maravilhosamente puro e concentrado, com uma clareza e uma estrutura de fruta excepcionais. O paladar explode com fruta de amora super-concentrada, densa e pura. A sua incrível intensidade, expressão tânica e profundidade são notáveis.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico (abril 2024)

MISTURA

100% Field Blend
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.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port
2022

ENVELHECIMENTO

O Quinta do Noval Nacional Vintage envelhece 18 meses em tonéis 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: 85g/l
Acidez Total: 4.6g/l
pH: 3.67