



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Petit Verdot

2016



O Petit Verdot é uma variedade superior com uma forte personalidade individual e um enorme potencial de qualidade. É mais conhecido pela sua presença em pequenas proporções nos lotes dos grandes vinhos do Médoc. Precisa de sol e calor para amadurecer por completo, e adaptou-se extremamente bem ao Douro, produzindo um vinho de casta única de caráter e individualidade exuberantes.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2016 foi um ano de extremos: num inverno ameno com elevada precipitação, os 618 mm de chuva foram duas vezes superiores ao de um ano médio. Após uma primavera chuvosa, o verão apresentou-se muito quente e seco, com alguns picos extremos de calor em agosto e setembro.

No final de agosto a colheita parecia de extrema qualidade, em excelentes condições fitossanitárias, no entanto a maturação começou a atrasar devido às condições muito quentes e secas.

Felizmente caíram 17 mm de chuva, muito necessária, no dia 13 de setembro, e a maturação prosseguiu em condições ideais a partir desse ponto.

NOTA DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor escura que transmite energia. O bouquet é muito expressivo com aromas fortes de frutos silvestres. Aromas amadeirados muito bons, sustentados por uma base de taninos. Tem capacidade para envelhecer na garrafa durante vários anos.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 8 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.

ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 10 meses, 40% em barricas novas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C