QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Petit Verdot 2017

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

2017 ficou caracterizado pelo inverno frio e seco, seguido de uma primavera e verão excecionalmente quentes e secos. Além da forte queda de chuva (25mm) no dia 6 de Julho na Quinta do Noval, apenas 300mm caíram desde Novembro de 2016.

Junho foi o mês mais quente desde 1980, com temperaturas que atingiram os 42-44°C no vale do Douro durante a onda de calor sentida entre os dias 7 e 24 de Junho. Devido a estas condições climatéricas extremas, todo o ciclo de crescimento da vinha adiantou se 15 a 20 dias comparado ao ano de 2016. As vinhas suportaram bem a escassez de água e altas temperaturas. No final do mês de Agosto a vindima apresentou-se muito promissora e em excelentes condições fitossanitárias.

NOTA DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor muito intensa que transmite desde logo a sua exuberância. É muito expressivo com aromas a frutos silvestres bem casados. A barrica está muito bem integrada suportada pela estrutura tânica. Melhorará em garrafa por muitos 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 12 meses, 45% em barricas novas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C