



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Petit Verdot

2018

---



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

Após um inverno seco, a colheita de 2018 foi caracterizada por temperaturas muito baixas e pluviosidade elevada até meio do verão, e um final de verão quente e seco. A floração começou tarde, mas em boas condições.

Após um período estival prolongado, as temperaturas elevadas e as condições hídricas limitadas foram ideais para a riqueza de antocianinas das películas e para um amadurecimento ideal das uvas. Aquando da colheita, o estado sanitário era excelente.

### 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. Final de boca muito longo. 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, 30% em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C