



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva

2016



Intenso e concentrado, com uma fina estrutura de taninos, distingue-se pela sua delicadeza, uma característica do estilo Quinta do Noval. Trata-se do produto de uma rígida seleção entre os melhores lotes produzidos pela nossa propriedade num determinado ano. Este vinho é delicioso quando jovem, mas também amadurece bem em adega.

Um vinho autêntico do Douro.

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 opaca, densa e escura. O bouquet é realçado por frutas intensas de mirtilos e framboesas, massa de pão, pastelaria e especiarias. Revela notas minerais, com toques de barril bem integrado de chocolate negro. Excelentes taninos e sutileza.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 15 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.

ENVELHECIMENTO

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

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C