



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Reserva

### 2018

---



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**

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 carregada, quase opaca e um nariz intenso a frutos silvestres, framboesa e especiarias. Revela notas minerais, bem integradas às de madeira e chocolate preto. Muito bons taninos e finesse.

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 durante 12 meses, 50% em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.

#### **TEMPERATURA DE SERVIÇO**

16°C-18°C