



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Reserva

**2020**

---



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**

2020 foi marcado por dois períodos distintos. O primeiro durante o inverno e até ao fim de maio, em que a chuva abundante repôs as reservas de água no solo. No entanto, a humidade levou a alguns ataques de míldio que foram controlados com sucesso. Mais tarde, a partir de junho, condições muito quentes e secas resultaram em volumes de vinho reduzidos que mostram grande qualidade e personalidade.

A vindima da uva tinta começou a 1 de setembro e terminou a 22 de setembro. Apesar das circunstâncias desafiadoras e de uma colheita mais pequena do que o previsto, os vinhos do Douro apresentam concentrações incríveis, são cativantes e têm boa estrutura.

Devido ao ano vitícola, os vinhos tintos têm níveis de álcool elevados, equilibrados pela intensidade encantadora da fruta madura. A Touriga Nacional destacou-se em 2020, deu origem a vinhos excelentes, sedosos e florais. O Tinto Cão é outra casta que sobressaiu: delicada e resistente à seca, foi uma peça importante nos lotes.

No final, a resiliência e o esforço da nossa equipa durante a vindima de 2020 foram recompensados com vinhos de grande potencial, entre os melhores alguma vez feitos na Quinta.

### **NOTA DE PROVA**

Este vinho é o resultado da mais rigorosa seleção de uvas das melhores parcelas em toda a propriedade. As uvas das nossas vinhas mais antigas destas castas foram utilizadas para este vinho. O vinho é reconhecido pela sua fruta intensa, volume e estrutura notáveis e um final longo e frutado. É reconhecível pela extraordinária complexidade que a Touriga Nacional e as vinhas velhas proporcionam quando juntas. É um vinho que irá melhorar muito após alguns anos na garrafeira, mas também pode ser bebido jovem quando apresenta toda a sua exuberância.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

### **CASTAS**

60% Touriga Nacional, 40% field blend das vinhas da Quinta do Noval.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Reserva

**2020**

---



### VINIFICAÇÃO

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

### ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido integralmente em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 12 meses, 40% em barricas novas e 60% em barricas de segundo ano.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

### ANÁLISES

Álcool: 15%

Açúcares totais: 1.02g/dm<sup>3</sup>

Acidez Total: 5.7g/dm<sup>3</sup>

pH: 3.55