

Quinta do Noval Reserva 2020

Intenso e concentrado, com uma fina estrutura de taninos, distinguese 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 àgua 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.

NOTA DE PROVA

Este vinho é o resultado da mais rigorosa selecção 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

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.





Quinta do Noval Reserva 2020



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