QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva Vinho Branco 2021

Estruturado e opulento, distingue-se pela sua finesse, o seu lado intenso, característico de uma magnífica parcela cheia de flores campestres. Trata-se do produto de uma rígida seleção entre os melhores lotes produzidos pela nossa propriedade num determinado ano.

Um vinho branco autêntico do Douro.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

O ano vitícola iniciou com um inverno bastante húmido, seguido de temperaturas amenas até à primavera. Essas duas condições conduziram a um abrolhamento precoce da vinha em março. O mês de abril proporcionou episódios regulares de chuva que contribuíram de forma positiva para as reservas de água dos solos.

A floração ocorreu cedo, no início de maio, o que fez antever uma vindima precoce. Junho foi um mês difícil, muito quente e húmido, com trovoadas regulares e queda de granizo que afetaram a região. Felizmente a Quinta do Noval e do Passadouro não foram atingidas por esse mau tempo.

O clima ameno de julho começou a moldar o caráter desta vindima, uma vez que contrastou completamente com as temperaturas recordes do ano passado no mesmo mês. As condições amenas continuaram em agosto e levaram a um amadurecimento lento e regular das uvas, tendo-se verificado uma menor desidratação que em 2020.

NOTA DE PROVA

O vinho é poderoso, rico e com abundância de fruta e flores, como a Dittrichia Viscosa que se encontra entre os bardos das vinhas. Tem um volume e estrutura notáveis e um final longo e fresco. Este 2021 mostra a Viosinho e a Gouveio no seu melhor.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

VINIFICAÇÃO

As duas castas são desengaçadas e delicadamente esmagadas antes de serem prensadas. O vinho fermenta em barricas de carvalho francês, 50% em barricas novas e 50% em barricas de dois vinhos. A bâtonnage é feita 3 vezes por semana.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva Vinho Branco 2021

ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido em barricas durante 5 meses, 50% em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C