QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva Vinho Branco 2022

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

2022 destacar-se-á como um ano notavelmente seco onde as condições meteorológicas na nossa região foram sem precedentes. As condições secas ao longo de toda a estação, juntamente com reservas de água baixissimas, restringiram o crescimento da vinha que, por sua vez, produziu cachos mais pequenos com bagos mais pequenos.

Sofremos muito poucas doenças relacionadas com a videira. O ano também provou a notável resiliência das vinhas e castas do Douro. As condições vitícolas foram tão inesperadas que ninguém sabia como as uvas iriam reagir.

NOTA DE PROVA

O Quinta do Noval Reserva Branco mostra grande harmonia com elegantes aromas florais, herbáceos, cítricos e suaves notas de carvalho. Tremendamente ligado ao seu terroir, a expressão aromática do vinho reflecte o ambiente floral natural que cresce ao lado das vinhas. Tem uma estrutura encantadora, redonda e fresca e um final muito longo. Certamente um vinho com a capacidade de envelhecer em garrafa.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

VINIFICAÇÃO

As duas casas são desengorduradas e levemente esmagadas antes da prensagem inicial. Todo o vinho é fermentado em barricas de carvalho francês, 43% novas e o restante de segundo ano. Sem fermentação maloláctica.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva Vinho Branco 2022

ENVELHECIMENTO

Os vinhos em barrica são battonados três vezes por semana durante os dois meses seguintes à conclusão da fermentação alcoólica. Depois disso, apenas uma vez por semana durante mais três meses. O tempo total em barrica é, portanto, de seis meses. 43% barricas novas de carvalho francês, 57% barricas de segundo ano.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C