



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Syrah

**2016**

---



"Estou sempre pronto para experimentar castas de outras partes do mundo. Considero essencial que se adaptem bem ao seu novo meio e se integrem como se fossem castas do Douro. Neste caso, a casta Syrah adaptou-se perfeitamente, exprimindo mais o "terroir" do Douro do que a tipicidade da casta."

Christian Seely

### **CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA**

2016 foi um ano de extremos: num inverno ameno com elevada precipitação, os 618 mm de chuva foram duas vezes superiores ao de um ano médio. Após uma primavera chuvosa, o verão apresentou-se muito quente e seco, com alguns picos extremos de calor em agosto e setembro.

No final de agosto a colheita parecia de extrema qualidade, em excelentes condições fitossanitárias, no entanto a maturação começou a atrasar devido às condições muito quentes e secas.

Felizmente caíram 17 mm de chuva, muito necessária, no dia 13 de setembro, e a maturação prosseguiu em condições ideais a partir desse ponto.

### **NOTA DE PROVA**

Este vinho apimentado refinado oferece um excelente equilíbrio e textura. Os aromas a cereja, minerais e especiarias inundam o palato. O final é repleto de notas de café e chocolate preto. Equilíbrio e estabilidade extraordinários.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

### **VINIFICAÇÃO**

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 10 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Syrah

**2016**

---

### ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 10 meses, 20% em barricas novas.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

