



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Syrah

2017

---



"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

2017 ficou caracterizado pelo inverno frio e seco, seguido de uma primavera e verão excepcionalmente quentes e secos. Além da forte queda de chuva (25mm) no dia 6 de Julho na Quinta do Noval, apenas 300mm caíram desde Novembro de 2016.

Junho foi o mês mais quente desde 1980, com temperaturas que atingiram os 42-44°C no vale do Douro durante a onda de calor sentida entre os dias 7 e 24 de Junho. Devido a estas condições climáticas extremas, todo o ciclo de crescimento da vinha adiantou-se 15 a 20 dias comparado ao ano de 2016. As vinhas suportaram bem a escassez de água e altas temperaturas. No final do mês de Agosto a vindima apresentou-se muito promissora e em excelentes condições fitossanitárias.

A vindima começou muito mais cedo do que o habitual devido às condições climáticas: no dia 17 de Agosto para os vinhos brancos e 21 de Agosto para os tintos e vinhos do porto. Terminou no dia 28 de Setembro com temperaturas altas e completa ausência de chuva.

### NOTA DE PROVA

Este vinho tem uma cor violeta com aromas a cassis bem evidentes, bergamota, flor de laranjeira e alguma especiaria. Na boca apresenta-se fresco com taninos bem polidos e uma textura muito agradável que leva a um final longo e expressivo.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

### CASTAS

Este vinho é feito integralmente com Syrah, das vinhas da Quinta do Noval, no coração do vale do Douro.

### VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 7 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Syrah

**2017**

---



### ENVELHECIMENTO

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

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

### ANALÍSES

Álcool: 14.5%

Açúcares totais: 0.60g/dm<sup>3</sup>

Acidez Total: 5.30g/dm<sup>3</sup>

Ph: 3.56