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 excecionalmente 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 climatéricas 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.

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

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