



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Syrah

2020



"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

2020 foi marcado por dois períodos distintos. O primeiro durante o inverno e até ao fim de maio, em que a chuva abundante repôs as reservas de água no solo. No entanto, a humidade levou a alguns ataques de mildio que foram controlados com sucesso. Mais tarde, a partir de junho, condições muito quentes e secas resultaram em volumes de vinho reduzidos que mostram grande qualidade e personalidade.

A vindima da uva tinta começou a 1 de setembro e terminou a 22 de setembro. Apesar das circunstâncias desafiadoras e de uma colheita mais pequena do que o previsto, os vinhos do Douro apresentam concentrações incríveis, são cativantes e têm boa estrutura.

Devido ao ano vitícola, os vinhos tintos têm níveis de álcool elevados, equilibrados pela intensidade encantadora da fruta madura. A Touriga Nacional destacou-se em 2020, deu origem a vinhos excelentes, sedosos e florais. O Tinto Cão é outra casta que sobressaiu: delicada e resistente à seca, foi uma peça importante nos lotes.

No final, a resiliência e o esforço da nossa equipa durante a vindima de 2020 foram recompensados com vinhos de grande potencial, entre os melhores alguma vez feitos na Quinta.

NOTA DE PROVA

Este vinho tem uma cor violeta com aromas a cassis bem evidentes, bergamota, cereja, morango e 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 aromático longo e expressivo.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

CASTAS

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



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Syrah

2020



VINIFICAÇÃO

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

ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 10 meses, 45% em barricas novas, 50% em barricas de um ano e 5% em barricas de dois anos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISES

Álcool: 15%

Açúcares totais: 0.88g/dm³

Acidez Total: 5.7g/dm³

pH: 3.54