



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 míldio 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.

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

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