



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

## Quinta do Noval Touriga Nacional 2016



Intenso e concentrado, com uma estrutura de taninos refinada, o Touriga Nacional distingue-se pela sua delicadeza, uma característica do estilo Quinta do Noval. É o resultado de uma estrita seleção dos melhores lotes produzidos pela nossa Quinta num determinado ano.

### 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 apresenta uma cor violeta. O bouquet revela aromas muito intensos de cassis, bergamota, laranja e flores silvestres. No palato, é fresco, com taninos refinados, uma textura agradável e um final forte.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

### VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 12 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.

### ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 10 meses, 35% em barricas novas.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C