



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Touriga Nacional 2017

---



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

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 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.

### NOTA DE PROVA

Este vinho de cor violeta apresenta um aroma floral e apimentado, suportado por um elegante equilíbrio e textura. Violeta, cereja e alguma mineralidade invadem a prova em boca, com notas de chocolate no final. Extraordinário equilíbrio e postura caracterizam este vinho.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

### VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 10 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