



# 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 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.

A vindima começou muito mais cedo do que o habitual devido às condições climatéricas: no dia 17 de Agosto para os vinhos brancos e 21 de Agosto para os tintos e vinhos do porto. Terminou no dia 28 de Setembro com temperaturas altas e completa ausência de chuva.

### **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, Director Técnico

### **CASTAS**

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

### **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.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Touriga Nacional 2017

---



### TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

### ANÁLISES

Álcool: 14 %

Açúcares totais: 0.6g/dm<sup>3</sup>

Acidez Total: 5.2g/dm<sup>3</sup>

Ph: 3.59