



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Touriga Nacional 2018

---



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**

Após um inverno seco, a colheita de 2018 foi caracterizada por temperaturas muito baixas e pluviosidade elevada até meio do verão, e um final de verão quente e seco. A floração começou tarde, mas em boas condições.

Após um período estival prolongado, as temperaturas elevadas e as condições hídricas limitadas foram ideais para a riqueza de antocianinas das películas e para um amadurecimento ideal das uvas. Aquando da colheita, o estado sanitário era excelente.

### **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 11 meses, 30% em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.

### **TEMPERATURA DE SERVIÇO**

16°C-18°C