



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.

As vindimas decorreram entre 5 de setembro e 13 de outubro, com condições climatéricas favoráveis, temperaturas bastante elevadas e sem precipitação. A colheita produziu vinhos de elevada qualidade, com um bom nível de açúcar, acidez e compostos fenólicos.

De forma geral, todos os vinhos produzidos este ano são muito bons, mesmo excelentes.

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

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



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Touriga Nacional 2018

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISES

Álcool: 14%

Açúcares totais: 0.60g/dm³

Acidez Total: 5.30g/dm³

pH: 3.61

