TERROIR SERIES

QUINTA DO NOVAL

Quinta do Noval Vinhas da Marka
2019

Terroir Series é uma nova gama lançada pela Quinta do Noval, uma oportunidade para explorar terroirs específicos, identificados como excepcionais.

VINHAS DA MARKA

Há alguns anos, a Quinta do Noval concluiu um acordo com a família Agrellos para o arrendamento a longo prazo da vinha da Quinta da Marka, que tínhamos identificado como tendo terroir de potencial excepcional para a produção de vinhos de qualidade. Este potencial foi revelado pelos excelentes vinhos tintos que foram produzidos na Quinta da Marka na vindima de 2019. Estes foram tão notáveis, que decidimos lançar um volume muito limitado de Vinhas da Marka de 2019 proveniente de uma parcela de vinhas velhas com 1.45 hectares no coração da Marka. Estas vinhas velhas plantadas em 1930 são uma mistura de mais de 30 castas tradicionais diferentes. Quinta do Noval Vinhas da Marka é fino, profundo e poderoso, com notas aromáticas complexas que se desenvolvem no copo, mas acima de tudo harmonioso, fresco, equilibrado e elegante.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2019 foi marcado por um inverno ameno e por condições geralmente secas, quase sem chuva de maio até final de agosto. Enquanto em muitas partes da Europa os produtores enfrentaram vagas de calor, e apesar de termos tido condições soalheiras, as temperaturas de verão no Douro foram, felizmente, mais baixas do que o habitual este ano, tornando a ausência de chuva mais fácil de suportar para as videiras. Além disso, a baixa humidade levou a uma baixa pressão de doenças nas vinha e deu origem a belas uvas saudáveis.

As condições de vindima foram ideais, com temperaturas moderadas e geralmente tempo seco. Uma pequena quantidade de chuva a 21/22 de setembro e, mais tarde, entre 14 e 17 de outubro ajudou. Esta foi uma longa colheita, terminámos a vindima a 18 de outubro após 6 semanas. A diversidade de castas nesta vinha costuma ditar a sua vindima para o final.

As condições perfeitas em 2019 deram-nos tempo para determinar o momento certo. Assim, a colheita da parcela foi feita no dia 3 de outubro. A pureza, complexidade e carácter do vinho resultante reflectem estas condições ideais.

TERROIR SERIES

QUINTA DO NOVAL

Quinta do Noval Vinhas da Marka
2019

NOTA DE PROVA

Maravilhosamente complexo e sedutor, aromático e fino, com fruta madura, mineralidade, folhagem subtil e notas cremosas de baunilha. Tem sofisticação e elegância e é refrescante ao mesmo tempo. Um pouco caleidoscópico, esta complexa mistura de elementos é uma descoberta fascinante no copo. A sua textura aveludada, a acidez de dar água na boca e o equilíbrio impecável garantem um final longo.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

DATA DE ENGARRAFAMENTO: 16 de junho 2021

PRODUÇÃO: 2752 garrafas

VINIFICAÇÃO

Este vinho é feito com uvas colhidas à mão, triagem manual e desengace completo dos cachos de uvas. Leveduras selecionadas são usadas para dominar o ciclo fermentativo. A fermentação é feita em cubas tronco-cónicas de aço inoxidável a uma temperatura controlada entre 25°C e 27°C. Segue a fermentação malolática também conduzida em cubas de aço inoxidável e barricas de carvalho francês.

ENVELHECIMENTO

O vinho estagiou durante 12 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês, 80% novas e 20% de segundo ano.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18°C