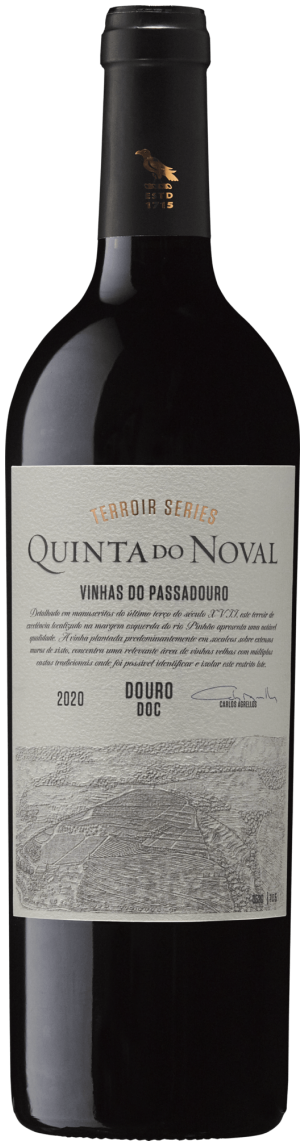
TERROIR SERIES

QUINTA DO NOVAL

Quinta do Noval Vinhas do Passadouro 2020



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

VINHAS DO PASSADOURO

O Vinhas do Passadouro, da Quinta do Noval, é proveniete de um terroir excecional na margem esquerda do rio Pinhão. As vinhas são plantadas principalmente, em socalcos antigos, no centro dos quais se situa uma parcela de 0,93 hectares de vinhas velhas. Estas vinhas que remontam a 1930 são um field blend com mais de 20 castas tradicionais diferentes, a partir das quais vinificámos e isolámos uma quantidade restrita mas excelente de vinho. O Vinhas do Passadouro 2020 é o primeiro lançamento.

O solo desta parcela de vinhas antigas é maioritariamente de xisto, com um elevado teor mineral, que inclui quartzo, mica e diversos tipos de feldspato, contribuindo para os aromas únicos e característicos que se podem encontrar neste vinho.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2020 foi marcado por dois períodos distintos. O primeiro durante o inverno e até ao fim de maio, em que a chuva abundante repôs as reservas de àgua no solo. Mais tarde, a partir de junho, condições muito quentes e secas resultaram em volumes de vinho reduzidos que mostram grande qualidade e personalidade.

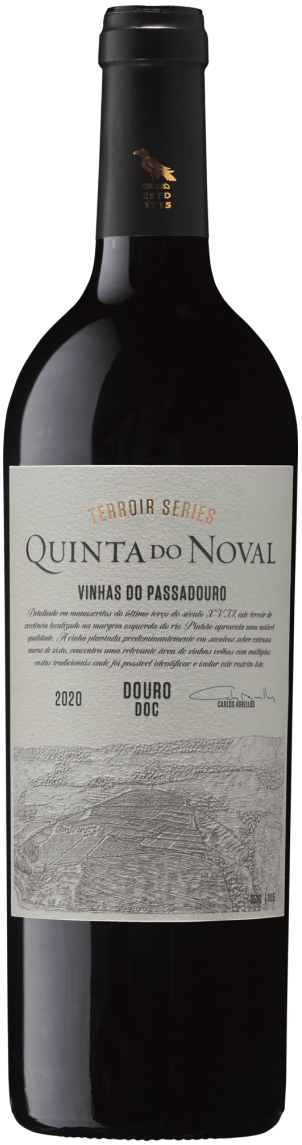
As diferentes castas que normalmente amadurecem sequencialmente, necessitaram serem vindimadas ao mesmo tempo. Esse acontecimento foi benéfico para as vinhas velhas com múltiplas castas. Produzimos vinhos notáveis, concentrados, bem estruturados e com muita cor. Um ano diferente de qualquer outro nas últimas décadas. Como resultado do prolongado período de seca e calor, uma vindima muito precoce e rápida foi necessária.

Embora seja considerada uma das mais difíceis dos últimos tempos, a qualidade dos vinhos produzidos é empolgante.

TERROIR SERIES

QUINTA DO NOVAL

Quinta do Noval Vinhas do Passadouro 2020



NOTA DE PROVA

O vinho apresenta uma cor profunda e intensa, revelando concentração e vitalidade. Uma profusão de aromas com notas intensas de frutas maduras, como amora, cereja preta e ameixa. Aromas de especiarias, pimenta-preta, cravo e canela adicionam complexidade. Os taninos são firmes e bem integrados, proporcionando uma estrutura sólida e elegante. É encorpado, com uma textura aveludada que preenche a boca. É complexo e profundo, desdobrando-se em expressões aromáticas à medida que passa o tempo no copo. O potencial de envelhecimento é grande e, com o tempo, ganhará maior complexidade aromática e suavidade nos taninos. Embora seja delicioso desde já, a sua verdadeira essência será revelada após alguns anos de guarda.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

DATA DE ENGARRAFAMENTO: 28 de junho 2022

PRODUÇÃO: 1115 garrafas - 60 magnums - 30 double-magnums

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-se 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, 90% novas e 10% de segundo ano.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18°C