



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2011



UMA VINHA COM UM TERROIR ÚNICO

O Vintage Quinta do Noval caracteriza-se pela sua pureza de fruto e uma qualidade fina e delicada, que é típica dos vinhos da propriedade em geral, mas que encontra a sua mais notável e duradoura expressão nos Portos Vintage.

Equilíbrio, harmonia, finesse e elegância caracterizam os nossos Vinhos do Porto Vintage, que são declarados apenas em anos excelentes (3 ou 4 anos em cada década) e somente quando os vinhos alcançam os padrões mais exigentes da Noval. Mesmo assim, os vinhos selecionados para Porto Vintage Quinta do Noval representam apenas uma pequena parte da nossa produção total.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

Não existem "anos fáceis" no Vale do Douro, mas embora o resultado final tenha sido um magnífico vinho, 2011 foi na realidade um ano cheio de desafios particularmente na vinha e foi necessária a máxima vigilância para produzir este grande Porto Vintage 2011.

De outubro de 2010 a setembro de 2011, a precipitação total foi de 743 mm, ligeiramente acima da média dos últimos 30 anos (596mm), mas muito inferior do que em 2010 (1254mm). 85% desta precipitação caiu durante o inverno, factor que foi muito positivo, pois veio repor as reservas de água no solo em profundidade. Em contraste, o tempo esteve muito seco o resto do ano, e da Primavera ao Outono.

Em geral, podemos dizer que em 2011- as temperaturas registadas não foram superiores às de 2010. No entanto, houve uma série de condições extremas que marcaram o clima, tais como ondas de calor periódicas, temperaturas noturnas elevadas e ventos fortes e secos.

Em Abril e Maio, temperaturas acima dos 30°C (muito acima da média) provocaram três ondas de calor. A floração ocorreu duas semanas mais cedo que o habitual, beneficiando da humidade das chuvas de inverno e de algumas trovoadas. Estas condições levaram a um forte crescimento vegetativo, dificultando o trabalho na vinha e a uma forte pressão de oídio e mildio, a qual conseguimos controlar totalmente.

Junho foi muito irregular. Na segunda metade, temperaturas entre os 30 e os 40°C originaram uma vaga de calor que provocou queima nas cachos mais expostos, sobretudo na Tinta Barroca (30%). Em Julho (muito ventoso) e Agosto, as temperaturas foram relativamente normais oferecendo noites frescas. Durante mais de três meses praticamente não tivemos chuva nenhuma. Água era necessária para que a maturação se pudesse concluir. Felizmente, no dia 21 de agosto,



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2011



choveram 19,6 mm na Noval, que vieram tornar a humidade necessária para que a maturação retomasse o seu curso.

Começamos a vindima das uvas brancas no dia 27 de Agosto. No dia 1 de Setembro a chuva voltou. Como todas as previsões meteorológicas eram positivas, decidimos adiar a vindima por uma semana, para permitir às videiras aproveitar esta humidade para as uvas completarem a maturação. Foi uma decisão acertada pois a vindima prosseguiu até ao final debaixo de um sol quente e glorioso. As uvas estavam saudáveis e em excelente condição. Depois de esmagadas nos lagares, apresentaram desde o início uma cor profunda e aromas fantásticos, boa concentração de açúcar e acidez. Soubemos imediatamente que estávamos na presença de um grande ano.

NOTA DE PROVA

"Um vinho extremamente sedutor - aromas complexos, com notas de violetas e fruta intensa, aliados a uma indissociável pureza e frescura. - estrutura excelente com um equilíbrio perfeito entre intensa concentração e delicadeza. Final amplo e longo extremamente saboroso."

António Agrellos, Diretor Técnico

MISTURA

Touriga Nacional; Touriga Franca; Tinto Cão

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé nos lagares para se obter o mosto, e em seguida maceradas durante a fermentação para se conseguir obter a melhor extração possível.

ENVELHECIMENTO

É envelhecido durante 18 meses em tonéis de madeira de várias capacidades.

97/100 pts - erobertparker.com

M. Squires

97/100 pts - Wine Spectator

K. Marcus

96/100 pts - Wine Enthusiast Magazine

R. V.

18,5/20 - Decanter

18,5/20 - Revista de Vinhos