



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2017



O vinho do Porto Quinta do Noval Vintage 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 são as características dos nossos grandes vinhos do Porto Vintage, que são declarados somente quando acreditamos que o ano produziu um lote, ainda que pequeno, digno da chancela da Quinta do Noval.

A Quinta do Noval segue um caminho próprio no que respeita aos vinhos do Porto Vintage. Se acreditamos ter vinhos com a qualidade e personalidade dos Portos Vintage da Quinta do Noval dos anos anteriores, não hesitamos em os declarar e engarrafar, mesmo que isso signifique fazê-lo em anos consecutivos e, como é frequente, engarrafar apenas umas centenas de caixas de Quinta do Noval Porto Vintage, que apenas representam uma pequena percentagem da produção total da Quinta.

É claro que nos grandes anos, quando há unanimidade entre os produtores de vinho do Porto e uma declaração geral, a Quinta do Noval também declara o seu vinho e talvez em maior quantidade do que o habitual. Mas em qualquer ano, a exigência na sala de provas da Noval é sempre muitíssimo rigorosa, e mesmo nos anos mais generosos o volume de Porto Vintage declarado é extremamente pequeno: no máximo 20% da produção do nosso grande terroir.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2017 ficou caracterizado pelo inverno frio e seco, seguido de uma primavera e verão excepcionalmente quentes e secos. Além da forte queda de chuva (25mm) no dia 6 de Julho na Quinta do Noval, apenas 300mm caíram desde Novembro de 2016.

Junho foi o mês mais quente desde 1980, com temperaturas que atingiram os 42-44°C no vale do Douro durante a onda de calor sentida entre os dias 7 e 24 de Junho. Devido a estas condições climáticas extremas, todo o ciclo de crescimento da vinha adiantou-se 15 a 20 dias comparado ao ano de 2016. As vinhas suportaram bem a escassez de água e altas temperaturas. No final do mês de Agosto a vindima apresentou-se muito promissora e em excelentes condições fitossanitárias.

A vindima começou muito mais cedo do que o habitual devido às condições climáticas: no dia 17 de Agosto para os vinhos brancos e 21 de Agosto para os tintos e vinhos do porto. Terminou no dia 28 de Setembro com temperaturas altas e completa ausência de chuva.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2017



MISTURA

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão e Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

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

ENVELHECIMENTO

O vinho estagia durante 18 meses em cascos de carvalho, nos armazéns climatizados da Quinta na região demarcada do Douro, antes de ser engarrafado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°C-17°C

ANALÍSES

Álcool: 19.5 %

Açúcares totais: 99 g/dm³

Acidez Total: 4.92 g/dm³

Ph: 3.51