



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Vintage Port

### 2019

---



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 15% da produção do nosso grande terroir.

No caso do 2019, a seleção de 2780 caixas representa 14% da produção total.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Vintage Port

### 2019

---



### 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.

A colheita começou a 9 de setembro para as castas tintas. 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.

As produções foram ligeiramente superiores às da nossa média de 10 anos e os mostos apresentaram grande acidez e frescura naturais.

Terminámos a vindima a 18 de outubro após 6 semanas. Esta foi uma longa colheita, mas isto não é invulgar no Douro, onde a diversidade de castas, orientação e altitudes resulta em diferentes datas de vindima para cada parcela específica. Esta diversidade representa um desafio para a equipa técnica, mas também uma riqueza incrível, conferindo complexidade e carácter aos nossos vinhos da Quinta do Noval.

As primeiras provas revelaram alguns vinhos maravilhosos. Apresentam uma intensidade aromática pronunciada de frutos vermelhos maduros e uma notável vivacidade. A excelente qualidade dos taninos contribui para vinhos do Porto bem estruturados e com um potencial de envelhecimento longo.

### MISTURA

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, 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 de aromas, cor e taninos.

### 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.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Vintage Port

### 2019

---

#### TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°C-17°C

#### ANÁLISES

Álcool: 19.5 %

Açúcares totais: 100 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Total: 5.55 g/dm<sup>3</sup>

Ph: 3.63

