



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2020



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 2020, a seleção de 1055 caixas de 12 garrafas representa 7% da produção total.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port 2020



CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2020 foi um ano quente e seco, com um período longo de maturação que culminou numa vindima precoce com uvas maduras no início de setembro. Os vinhos resultantes são extremamente ricos e intensos, encorpados, sedosos e com uma grande densidade. A estrutura tânica é imensa mas com uma notável elegância.

O Quinta do Noval Vintage apresenta um estilo invulgarmente concentrado e intenso para este vinho, mas mantém a pureza e frescura do vale do Pinhão, típica dos vinhos da Noval. Como habitualmente, fizemos uma seleção rigorosa dos melhores lotes de diferentes parcelas da nossa vinha. Este ano o lote final é composto por 3 lotes diferentes do vale do Pinhão e um lote do vale do Roncão.

A vindima foi muito curta, do dia 1 até dia 22 de setembro, o que é invulgar para a Noval, onde normalmente a diversidade de castas, exposições e altitudes resultam em longos períodos de vindima. Em 2020 o tempo para escolher o momento certo para colher cada parcela foi muito curto e a capacidade dos nossos três centros de vinificação em lagares foi utilizada em pleno. Os vinhos resultantes são puros, aromáticos e com uma densidade notável. Optámos este ano por permitir açúcares residuais ligeiramente mais elevados do que o habitual, e o resultado é uma harmonia e riqueza que é muito particular a este ano maravilhoso na Quinta do Noval.

CASTAS

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 2020

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°C-17°C

ANÁLISES

Álcool: 19.5 %

Açúcares totais: 115 g/dm³

Acidez Total: 5.30 g/dm³

pH: 3.68

