



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2022



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 2022, a seleção de 2600 caixas de 12 garrafas representa 6.6% da produção total.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2022



CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

O ano de 2022 ficará marcado como um ano extraordinariamente seco, com condições meteorológicas na nossa região sem precedentes. As condições este ano foram tão extraordinárias que até mesmo os colaboradores mais antigos e com mais experiência da nossa Quinta nunca assistiram a nada semelhante. Ainda assim, este ciclo mostrou também a notável resiliência das vinhas e das castas do Douro.

A precipitação registada na Quinta do Noval durante este ano vitícola foi de 364 mm, 276 mm abaixo da média de 1970 a 2000. As condições meteorológicas foram favoráveis durante o período de floração de maio e durante o crescimento dos bagos. Com um elevado número de cachos, era esperada uma boa vindima.

De 7 a 15 de julho, uma onda de calor trouxe consigo temperaturas diárias acima dos 40 °C, chegando a atingir os 45,5 °C na Quinta do Noval - sendo que a 15 de julho a vila do Pinhão registou a temperatura mais elevada de sempre em Portugal: 47 °C. De 30 de julho a 10 de agosto, fez-se sentir uma nova onda de calor, com temperaturas acima dos 40 °C.

As altas temperaturas, juntamente com uma humidade relativa baixa, contribuíram em grande medida para o ótimo estado sanitário das uvas. Registaram-se pouquíssimas doenças relacionadas com a vinha, sendo que a maioria das parcelas se manteve surpreendentemente verde e sem problemas de stress hídrico. Esta baixa incidência de doenças verifica-se claramente pelo pequeno número de cachos eliminados aquando do processo de seleção das uvas nas nossas adegas durante a vindima, e reflete-se ainda numa maior quantidade de vinho produzido.

A 25 de agosto, estávamos já a colher as uvas tintas para vinhos do Porto e tintos secos. Pisar uvas para vinho do Porto em agosto é muito incomum. O clima seco durante a época, juntamente com as reservas de água baixas que restringiram o crescimento da vinha, levaram a uma produção de cachos mais pequenos, com bagos igualmente pequenos. Os vinhos possuem uma cor excelente, com um aroma a fruta perfeitamente madura. A precipitação registada entre 12 e 14 de setembro (28,4 mm) causou uma acentuada descida das temperaturas e melhorou o amadurecimento final das uvas. Decidimos interromper a vindima, dando às uvas alguns dias para secarem, melhorarem a maturação fenólica e ganharem mais açúcar.

A vindima durou 37 dias e terminou a 27 de setembro. A produção total de uva na Quinta do Noval foi de 705 pipas, menos 5 % que em 2021.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2022



NOTA DE PROVA

O nosso Quinta do Noval Porto Vintage 2022 impressiona pela sua notável concentração, mostrando os característicos sabores de frutos maduros, ameixas pretas, violetas e bagas silvestres pelos quais o Noval é conhecido.

Todos estes atributos, que realçam o terroir de Vale de Mendiz, possuem profundidade e especiarias, complementados por um delicioso perfume que se entrelaça na perfeição com a sua textura aveludada e luxuosa.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico (abril 2024)

MISTURA

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Sousão, Field Blend

Como habitualmente, procedemos a uma rigorosa seleção dos melhores lotes de vinhos provenientes de diferentes parcelas da Quinta. O lote deste ano é composto por sete lotes diferentes do vale do Pinhão e um do vale do Roncão.

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 tonéis, 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: 89g/l

Acidez Total: 4.6g/l

pH: 3.61