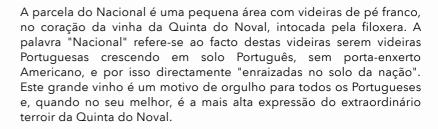


Nacional Vintage Port

2022



O Vintage Nacional é um fenómeno único e extraordinário. Não segue necessariamente o mesmo ritmo do resto da Quinta do Noval. Há anos em que um Nacional é produzido sem que a Noval declare o Quinta do Noval Vintage. Outros anos há em que a Quinta do Noval declara um grande Vintage mas não declara o Nacional. Frequentemente, temos a possibilidade de produzir ambos: um Quinta do Noval Vintage e um Nacional Vintage. Mas quando tal acontece, os vinhos são sempre totalmente distintos.





Nacional 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.



Nacional Vintage Port

2022



NOTA DE PROVA

O Porto Vintage Nacional 2022 caracteriza-se por uma potência, estrutura e pureza excepcionais. Revela belos aromas, tais como fruta preta doce, juntamente com tons terrosos ousados, salgados e picantes. É fresco e vibrante, com um toque de menta e alcaçuz. O paladar é rico e opulento, apresentando deliciosos frutos doces. Tem uma frescura surpreendente. É maravilhosamente puro e concentrado, com uma clareza e uma estrutura de fruta excepcionais. O paladar explode com fruta de amora super-concentrada, densa e pura. A sua incrível intensidade, expressão tânica e profundidade são notáveis.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - abril de 2024

VINIFICAÇÃO

A vinificação é igual à utilizada para todas as uvas das vinhas da Quinta do Noval. As uvas são pisadas a pé para obter o mosto, e fermentam nos lagares tradicionais em pedra da Quinta.

ENVELHECIMENTO

O Quinta do Noval Nacional Vintage envelhece 18 meses em tonéis de carvalho e castanheiro, com uma capacidade de 2500 litros.

TEMPERATURA DE SERVICO

Grande potencial de envelhecimento: de 5 a 100 anos após o engarrafamento.

Servir a temperatura de cave (15-17 °C). Beber no prazo de 48 horas após a abertura.