



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Reserva 2021

---



Intenso e concentrado, com uma fina estrutura de taninos, distingue-se pela sua delicadeza, uma característica do estilo Quinta do Noval. Trata-se do produto de uma rígida seleção entre os melhores lotes produzidos pela nossa propriedade num determinado ano. Este vinho é delicioso quando jovem, mas também amadurece bem em adega.

Um vinho autêntico do Douro.

### **CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA**

O ano vitícola iniciou com um inverno bastante húmido, seguido de temperaturas amenas até à primavera. Essas duas condições conduziram a um abrolhamento precoce da vinha em março. O mês de abril proporcionou episódios regulares de chuva que contribuíram de forma positiva para as reservas de água dos solos.

A floração ocorreu cedo, no início de maio, o que fez antever uma vindima precoce. Junho foi um mês difícil, muito quente e húmido, com trovoadas regulares e queda de granizo que afetaram a região. Felizmente a Quinta do Noval e do Passadouro não foram atingidas por esse mau tempo.

O clima ameno de julho começou a moldar o caráter desta vindima, uma vez que contrastou completamente com as temperaturas recordes do ano passado no mesmo mês. As condições amenas continuaram em agosto e levaram a um amadurecimento lento e regular das uvas, tendo-se verificado uma menor desidratação que em 2020.

No geral podemos afirmar que a qualidade média dos vinhos produzidos é bastante boa. Os tintos secos apresentam cor profundamente concentrada, teor alcoólico moderado, boa estrutura e acidez viva.



# QUINTA DO NOVAL

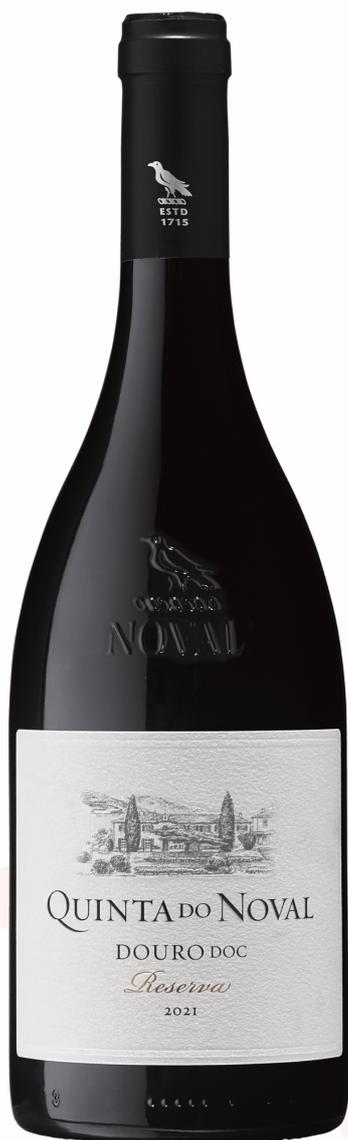
FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Reserva

**2021**

---



### NOTA DE PROVA

Este vinho é o resultado da mais rigorosa selecção de uvas das melhores parcelas em toda a propriedade. As uvas das nossas vinhas mais antigas destas castas foram utilizadas para este vinho. O vinho é reconhecido pela sua fruta intensa, volume e estrutura notáveis e um final longo e frutado. É reconhecível pela extraordinária complexidade que a Touriga Nacional e as vinhas velhas proporcionam quando juntas. É um vinho que irá melhorar muito após alguns anos na garrafeira, mas também pode ser bebido jovem quando apresenta toda a sua exuberância.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2023

Date de engarrafamento: maio de 2023

### VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 10 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática. Parte da malolática é terminada em barrica.

### ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido integralmente em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 10 meses, 35% em barricas novas.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C