# Quinta do Noval Vintage Port, 2024

Porto DOC, Douro, Portugal

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.
A seleção de 2166 caixas de 12 garrafas representa 7.64% da produção total de vinho do Porto em 2024.

## A VINDIMA

### CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ciclo vegetativo de 2024 ficou marcado por uma sucessão de condições quase ideais. O inverno, generoso em precipitação, e o início do verão, ameno, permitiram que a vinha arrancasse a campanha em excelente estado. Agosto e setembro, com dias soalheiros e noites frescas, proporcionaram uma maturação ótima das uvas. O resultado foram uvas com acidez viva, taninos sedosos e grande concentração, fazendo antever tanto Vinhos do Porto como DOC Douro de grande frescura e complexidade.
O início do verão, mais fresco do que o habitual, atrasou ligeiramente o pintor até meados de julho, permitindo uma evolução e maturação mais equilibradas. Embora algumas vinhas jovens tenham sentido algum stress hídrico em agosto, a água acumulada durante o inverno constituiu uma reserva natural preciosa, assegurando em setembro uma maturação homogénea e um desenvolvimento fenólico muito regular, confirmando a qualidade deste ano. As vinhas velhas, em particular, souberam recorrer a esses recursos para manter a sua vitalidade, conservando copas verdes e densas e dando origem a uvas de grande qualidade.



QUINTA DO NOVAL
SINCE 1715

**Quinta Do Noval** - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

ABUSO DE ÁLCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.

**VINDIMAS**
A vindima das castas tintas decorreu de 4 de setembro a 11 de outubro. As condições de setembro - dias amenos e noites frescas - permitiram uma maturação fenólica lenta e muito precisa, com cada casta a ser colhida no seu ideal aromático, sabor e concentração. As duas ocorrências de chuva a meio de setembro não tiveram qualquer impacto na qualidade das uvas.
Este ano, as castas Touriga Nacional e Touriga Francesa afirmaram-se claramente como as grandes protagonistas. Atingiram níveis de maturação excecionais, revelando cor intensa e grande complexidade aromática. As restantes castas tintas - Tinto Cão, Tinta Roriz, Sousão e Tinta Barroca - apresentaram também um desempenho de grande nível, com um equilíbrio notável entre açúcar e acidez. A Touriga Nacional destacou-se pela profundidade e complexidade aromática, enquanto a Touriga Francesa, favorecida pela estabilidade das condições climáticas, revelou este ano todo o seu potencial.

**VINIFICAÇÃO**
Vinificação tradicional nos lagares de granito da Quinta, com pisa a pé para se obter o mosto e a melhor extração possível de aromas, cor e taninos durante a fermentação.

## VINHO

**CASTAS**
40% Touriga Nacional, 17% Touriga Francesa, 10% Sousão, 3% Tinta Roriz, 30% Vinhas Velhas.

**ESTÁGIO**
O vinho estagia durante 18 meses em tonéis, nos armazéns climatizados da Quinta na região demarcada do Douro, antes de ser engarrafado.

**DEGUSTAÇÃO**
O Quinta do Noval Porto Vintage 2024, produzido a partir de vinhos de dez parcelas distintas, apresenta uma cor profunda e um nariz fino e expressivo, marcado por cereja preta, frutos silvestres e violetas, com notas de esteva, groselha vermelha, especiarias e um leve apontamento de cacau. Na boca, mostra-se encorpado e concentrado, com taninos firmes mas polidos, acidez equilibrada e uma notável pureza de fruto. Preciso e harmonioso, mostra uma frescura que lhe confere definição e equilíbrio. O final é longo, elegante e persistente, revelando profundidade, delicadas notas de flores secas e um evidente potencial de envelhecimento.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - abril de 2026

**SERVIÇO**
Grande potencial de envelhecimento: de 4 a 50 anos após o engarrafamento.
Servir a temperatura de cave (15-17°C). Beber no prazo de 48 horas após a abertura.

**ANÁLISE**
19.5 % vol.
Açúcar residual: 98 g/l
pH: 3.64
Acidez total: 4.5 g/l



QUINTA DO NOVAL
SINCE 1715

**Quinta Do Noval** - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

ABUSO DE ÁLCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.