



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Colheita

### 2005

---



### DESCRIPTION

Quinta do Noval Colheita est un vin rare, élaboré en petite quantité. C'est un Porto Tawny millésimé. Il exprime le caractère du vignoble de Quinta do Noval et du millésime, comme le Vintage, mais cette fois-ci vieilli en fûts de chêne jusqu'à sa mise en bouteille.

Les années d'exception, certains lots de vin, dotés d'un grand potentiel de vieillissement, sont isolés et élevés en fûts pour devenir des Portos Tawny millésimés nommés : Colheita. Lorsque nous pensons que le vin est prêt, généralement après 15 ans d'élevage en moyenne, nous mettons en bouteille une partie du vin pour le proposer à la vente. Ce Colheita 2005 a été mis en bouteille pour la 1ère fois en 2020. L'autre partie continuera son élevage en barriques pour de futures mises en bouteille.

### CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'hiver 2005 a enregistré des températures au-dessus de la moyenne et des précipitations à 74 % en-dessous de la moyenne de ces 30 dernières années. Ces conditions climatiques ont accéléré le cycle de la vigne jusqu'au début de la véraison, la 1ère semaine du mois d'août, qui s'est poursuivie dans des conditions très sèches et sous des températures élevées. Les faibles réserves en eau, avant les précipitations du mois de septembre, ont donné des grappes plus petites mais plus concentrées. La pluie est finalement arrivée le 6 septembre permettant d'améliorer la qualité de la future récolte et d'attendre la parfaite maturité.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Quinta do Noval Colheita 2005 présente un nez complexe alliant des notes élégantes de fruits et de noisettes. La texture est soyeuse avec une agréable structure tannique. En bouche, des arômes exotiques et de caramel viennent prolonger la finale. Cet excellent Porto Colheita offre une dégustation intense, sucrée, riche et suave d'une belle longueur en bouche. Du fromage et une tarte à l'amande accompagneront parfaitement ce Colheita 2005.

Carlos Agrellos - Directeur Technique



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Colheita

### 2005

---



### VINIFICATION

Les raisins sont foulés au pied dans les lagares une première fois pour obtenir le moût, puis en cours de fermentation, où un foulage rigoureux et intense est essentiel pour obtenir un bon résultat.

### ELEVAGE

Un Colheita est élevé en vieux fûts de chêne appelés cascos, d'une capacité de 640 litres, jusqu'à sa mise en bouteille.

### SERVICE

9-14°C