



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Colheita

2007



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.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

La météo de 2007 a affiché un bel équilibre entre un printemps humide et des nuits d'été légèrement fraîches. L'année a été exceptionnelle, avec des caractéristiques bien marquées. Les pluies d'hiver abondantes ont été suivies d'un été relativement doux : l'alternance de belles journées ensoleillées et de nuits fraîches s'est avérée idéale pour un mûrissement optimal des grappes. C'est cette lente maturation qui a conféré au raisin sa teneur élevée en sucres.

À l'exception de deux jours de pluie vers la fin du mois de septembre, les vendanges se sont déroulées sous un magnifique soleil et les raisins étaient parfaitement sains.

La fermentation a été plus lente que d'habitude, et facile à contrôler. Les premières dégustations ont révélé des vins très élégants, fins et remarquablement équilibrés. D'une façon générale, les portos de 2007 sont prodigieux par leur équilibre, leur opulence et leurs tanins.

NOTE DE DÉGUSTATION

« Quinta do Noval Colheita 2007 dévoile une jolie robe ambrée avec des nuances plus foncées. Très intense et concentré, le nez présente un mélange riche et harmonieux d'arômes.

Des notes d'épices et de réglisse se mêlent à des saveurs plus jeunes d'amandes grillées et de fruits, suivies par quelques notes d'agrumes.

En bouche, il offre une belle minéralité et une texture soyeuse reflétant une certaine vivacité. Ce Colheita 2007 est un porto très agréable et séduisant à déguster dès à présent. »

Carlos Agrellos, Directeur Technique

ASSEMBLAGE

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão et Sousão issus du vignoble de Quinta do Noval.

VINIFICATION

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



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Colheita 2007



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

L'ÉLABORATION D'UN TAWNY MILLESIMÉ

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 2007 a été mis en bouteille pour la 1ère fois en 2021. L'autre partie continuera son élevage en barriques pour de futures mises en bouteille.