



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Colheita

2012



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 2012 a été mis en bouteille pour la 1ère fois en 2023. L'autre partie continuera son élevage en barriques pour de futures mises en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2012 s'est caractérisée par un hiver extrêmement froid et sec, suivi par un printemps humide et un été sec. Les pluies printanières ont joué un rôle important puisqu'elles ont apporté l'eau nécessaire au bon développement des vignes. Les rendements ont été naturellement faibles mais pour cette raison, et grâce à la douceur des températures printanières et estivales, les raisins ont pu atteindre une excellente maturité.

NOTE DE DÉGUSTATION

Produit en petites quantités, ce Colheita 2012 capture l'essence authentique du vignoble de Quinta do Noval avec précision et délicatesse. Son style riche et complexe réunit un agréable mélange de notes épicées, de réglisse et de délicieuses saveurs d'amandes grillées, de fruits secs et d'agrumes. Le tout se marie harmonieusement. En termes de « Colheita », ce Porto est encore jeune, conservant son caractère fruité tout en commençant à révéler des notes de caramel et d'épices. Maintenant qu'il est en bouteille, il est prêt à boire et à être apprécié.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - juin 2023



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Colheita

2012

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

