



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage 2016

DESCRIPTION

Noval Late Bottled Vintage est un porto millésimé, façonné exactement comme un porto Vintage et issu exclusivement des cépages nobles de la vallée du Douro. Sa principale différence réside dans la durée de son élevage : quatre ans en foudres, au lieu de deux pour les portos Vintage. C'est un LBV complexe avec des arômes intenses de fruits noirs. Ce Porto filtré se savoure dès maintenant, mais vieillira magnifiquement en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Le millésime 2016 se caractérise par un hiver chaud avec une pluviométrie élevée, 618 mm, le double d'une année normale, un printemps également humide suivi d'un été très chaud et sec, avec quelques pics de chaleur en août et septembre. Malgré un retard de la maturation lié à la chaleur estivale, une belle récolte se présente fin août, avec un état sanitaire excellent.

VINIFICATION

Les raisins sont vinifiés dans les lagares, cuves ouvertes traditionnelles en granite. Ces raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût et la meilleure extraction possible pendant la fermentation qui dure 3 jours.

ELEVAGE

Le vin est élevé 4 ans en foudres, au lieu de 2 ans environ pour un Vintage classique. Ceci explique son nom « Late Bottled Vintage », un Vintage à mise en bouteille tardive. Les foudres en bois utilisés ayant plus de 30 ans, cela préserve le vin des notes boisées.

SERVICE

Servir à 10-14°C.

