



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2013



DESCRIPTION

Ce vin incarne le style Noval de façon remarquable. Façonné exactement comme un porto Vintage et issu exclusivement des cépages nobles de la Quinta, il est foulé au pied et élaboré sans filtration. Sa principale différence réside dans son élevage de quatre ans, parfois cinq, dans des cuves en bois, au lieu des deux ans habituels des portos Vintage. C'est un LBV résolument différent, avec des tanins fins et structurés, une grande fraîcheur et un fruit très pur. Il se savoure dès maintenant, mais vieillira magnifiquement en bouteille.

NOTRE PARTICULARITÉ

Un Late Bottled Vintage non filtré, dont les raisins sont entièrement issus de notre vignoble, et qui sont foulés au pied dans les « lagares » de Quinta do Noval.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Le printemps, frais et humide, a précédé un été chaud et sec, pratiquement sans aucune pluie. Ces conditions météorologiques ont influencé l'évolution du cycle végétatif, avec un faible rendement et un retard de 10 jours sur la maturation.

Nous avons commencé à vendanger le 10 septembre, avec des raisins en parfaite santé, d'une maturité optimale qui ont produit des mouïts d'une qualité exceptionnelle.

Par la suite, il a plu entre le 27 septembre et le 3 octobre, ce qui a fait monter le taux d'humidité jusqu'à 80 ou 90 %, fournissant des conditions favorables à l'apparition du botrytis, aussi avons-nous dû accélérer le rythme des vendanges pour récolter des raisins encore sains. De bons vins ont été produits au cours de cette seconde période mais les lots exceptionnels sont ceux produits au cours de la première partie des vendanges.

NOTE DE DÉGUSTATION

« Ce LBV non filtré révèle une robe rubis profond. Le nez dévoile des arômes à la fois intenses et élégants. En bouche, c'est un vin d'une grande richesse aux notes de fruits noirs et d'épices. Les tanins fins mais solides lui apportent une belle structure, d'une bonne amplitude. La finale est très aromatique. Il s'apprécie dès à présent. »

Carlos Agrellos, Directeur Technique

ASSEMBLAGE

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2013



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.

ELEVAGE

Le vin est élevé 5 ans en bois de chêne au lieu de 2 ans environ pour un Vintage classique. Ceci explique son nom « Late Bottled Vintage », un Vintage à mise en bouteille tardive. Cet élevage en fûts prolongé assouplit le vin et lui confère ce style accessible, prêt à consommer une fois mis en bouteille.

SERVICE

15°-17°C

ORIGINE DES RAISINS

Ils sont issus à 100 % du vignoble de Quinta do Noval, à Pinhão, au coeur de la vallée du Douro.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

Ce LBV 2013 non filtré et produit à partir des vendanges 2013 a été mis en bouteille en décembre 2018.