QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2016

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 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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce LBV non filtré 2016 est un Porto délicieux, riche et complexe, offrant de magnifiques arômes de mûre et de cassis, associés à des notes d'épices. Une fraîcheur mentholée et une pointe de chocolat noir viennent compléter l'ensemble. Ce vin concentré présente une texture ample et arrondie qui mène à une longue finale.

Carlos Agrellos - Directeur technique - 2021

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 des composés polyphénoliques pendant la fermentation qui a duré 3 jours.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered
2016

ELEVAGE

Le vin est élevé 5 ans, en bois de chêne portugais et de châtaignier, 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.

Ce LBV non filtré produit à partir des vendanges 2016 a été mis en bouteille en août 2021.

SERVICE

15-17°C