



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.

Les vendanges se déroulent du 9 septembre au 19 octobre. 17 mm de pluie tombent le 13 septembre et permettent de faire une pause bénéfique : la vigne profite ainsi pleinement de cette eau et la maturation se prolonge dans d'excellentes conditions. Nous reprenons le 19 septembre, une belle météo nous accompagne et les fruits mûrissent jour après jour. Nous augmentons le rythme de la vendange, ce qui nous permet de récolter nos parcelles au meilleur moment.

Malgré d'inhabituelles conditions climatiques cette année, les Portos rouges sont d'une qualité exceptionnelle : dotés d'une bonne structure, ils se révèlent d'une grande intensité et d'une finesse aromatique.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2016



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

ASSEMBLAGE

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

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.

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.

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.

ANALYSE DU VIN

Alcool : 19,5 %
Sucre résiduel : 92 g/dm³
Acidité totale : 4,6 g/dm³
pH : 3,57

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

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