QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2017

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

L'année 2017 se caractérise par un hiver froid et sec suivi d'un printemps et d'un été très chauds et très secs. Mis à part une forte pluviosité le 6 juillet de 25mm à Quinta do Noval, il n'a seulement plu que 300mm depuis novembre 2016.

Juin a été le mois le plus chaud depuis 1980 avec une canicule entre le 7 et le 24 et des températures atteignant 42-44°C dans la vallée du Douro.

Face à ces conditions météorologiques extrêmes, toutes les phases phénologiques de la vigne ont eu une avance d'environ 15 à 20 jours par rapport à 2016. La vigne a bien résisté au manque d'eau et aux températures élevées, et à la fin du mois d'août la vendange se présentait jolie et dans un état sanitaire excellent.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered
2017

NOTE DE DÉGUSTATION

Quinta do Noval Late Bottled Vintage 2017 témoigne de la qualité exceptionnelle de la récolte 2017. Il s'agit d'un vin robuste et bien équilibré, au caractère riche et généreux, qui offre une puissance et une densité impressionnantes pour un LBV. Il présente des notes intenses de cassis, de mûre, de prune et de cerise noire, complétées par une touche d'épices et de de chocolat en poudre. La bouche se termine par une finale douce, onctueuse et pleine, tandis que la structure du vin laisse présager un excellent potentiel de vieillissement en bouteille.

Carlos Agrellos - Directeur technique - 2024

ASSEMBLAGE

Touriga nacional 0%, Touriga franca 0%, Tinta roriz 0%, Tinto cão 0%, Sousão 0%

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.

Ce LBV non filtré produit à partir des vendanges 2017 a été mis en bouteille en juillet 2022.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2017

SERVICE

15-17°C

LE TERROIR

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