



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2018



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

Après un hiver sec, le millésime 2018 s'est caractérisé par des températures très froides et une pluviométrie élevée jusqu'au milieu de l'été, et une fin d'été chaude et sèche. Le débourrement a démarré tardivement dans de bonnes conditions. Le mildiou est devenu préoccupant entre mai et juillet. L'instabilité climatique qui a favorisé une pression cryptogamique et l'orage de grêle du 28 mai sont à l'origine d'une réduction de la récolte. Face à ces conditions météorologiques, toutes les phases phénologiques de la vigne ont eu un retard d'environ 15 jours par rapport à 2017.

Suite à une période estivale prolongée, les températures élevées et les conditions hydriques restrictives ont été optimums à la richesse anthocyanique des pellicules et à une maturation idéale des raisins. L'état sanitaire était excellent au moment de la récolte.

Les vendanges se sont déroulées du 5 septembre au 13 octobre avec des conditions climatiques favorables, des températures assez élevées et sans précipitation. La récolte a produit des vins de haute qualité avec un bon niveau de sucre, d'acidité et de composés phénoliques.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2018



NOTE DE DÉGUSTATION

Ce millésime 2018 présente une couleur très sombre et une intensité aromatique remarquable, avec des notes de baies sauvages et d'épices. Onctueux et ample en bouche, il possède une structure solide et des notes de chêne bien intégrées. C'est un vin puissant qui allie fraîcheur et pureté du fruit, avec une très grande longueur en bouche.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

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

VINIFICATION

Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, avant de macérer dans les lagares, des cuves en pierre traditionnelles, pour assurer la meilleure extraction possible des arômes, de la couleur et des composés polyphénoliques au cours de la fermentation.

ELEVAGE

Le vin est élevé 5 ans en fûts 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.

TEMPERATURE DE 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.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Late Bottled Vintage Unfiltered 2018

ANALYSE DU VIN

Alcool : 19,5 %

Sucre résiduel : 90 g/dm³

Acidité totale : 4,7 g/dm³

pH : 3,54

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

Ce LBV non filtré produit à partir des vendanges 2018 a été mis en bouteille en octobre 2023.

