QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port
2016

DESCRIPTION

La parcelle « Nacional » est nichée au coeur du vignoble de Quinta do Noval. Elle abrite des pieds de vigne non-greffés, résistants au phylloxera, décrits comme « attachés au sol de la Nation ». Ce grand vin est une fierté pour les Portugais et la plus belle expression de l'extraordinaire terroir de Quinta do Noval.

Le Nacional est un phénomène à part et unique. Il ne suit pas nécessairement le même rythme que le reste du vignoble. Certaines années, un Nacional est produit tandis que Noval ne déclare pas le Quinta do Noval Vintage. D'autres années, Quinta do Noval fait un grand Porto Vintage mais le Nacional ne s'exprime pas aussi bien. Cependant, il peut nous arriver de produire à la fois un Porto Vintage et un Nacional, qui ont toujours des personnalités très différentes.

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.

VINIFICATION

Nous le vinifions de la même manière que tous les autres raisins issus du vignoble de Quinta do Noval. Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, puis en cours de fermentation, dans les lagares, cuves en pierre traditionnelles de la Quinta.

ELEVAGE

Le Quinta do Noval Nacional Vintage est élevé 18 mois dans un foudre en bois de chêne ancien d'une capacité de 2500 litres.

SERVICE

Grand potentiel de garde : de 5 à 100 ans après la mise en bouteille.

Servir à température de cave (15-17°C). A boire dans les 48h après ouverture.