



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2016



DESCRIPTION

Une petite parcelle au coeur du vignoble de Quinta do Noval qui 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 grand 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.

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. Le Nacional comme d'habitude à une personnalité propre, considérablement plus réservé que le Quinta do Noval, avec une structure tannique puissante qui promet un très long et grand potentiel de vieillissement.

Il s'agit du premier Nacional que nous présentons depuis la certification biologique de la parcelle Nacional en 2013. Le climat sec nous a permis d'attendre la date idéale pour les vendanges, qui ont eu lieu le 9 octobre. La maturité phénolique était parfaite. Les sols, travaillés à la main, sont labourés avec une mule depuis 2012. Ce procédé améliore la perméabilité et favorise le maintien prolongé des feuilles de vigne, protégeant ainsi les grappes.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2016



ASSEMBLAGE

Le Vintage Nacional est produit à partir de plusieurs cépages et pas seulement à partir de Touriga Nacional comme son nom pourrait le suggérer. Ces cépages sont parmi les plus nobles de la vallée du Douro : Touriga Francesa, Tinto Cão, Touriga Nacional, Sousão et Tinta Roriz.

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

15°C-17°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 19,5 % vol

Sucres totaux : 85g/dm³

Acidité totale : 4,96g/dm³

pH : 3,50