



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2019



DESCRIPTION

Une petite parcelle au coeur du vignoble de Quinta do Noval 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

L'année 2019 a été marquée par un hiver doux et un climat généralement sec, pratiquement sans aucune pluie de mai à fin août. Alors qu'un peu partout en Europe les producteurs ont été confrontés à des vagues de chaleur, et bien que nous ayons profité d'un temps ensoleillé prolongé, cet été dans le Douro les températures ont par chance été inférieures à la normale, permettant ainsi à la vigne de mieux supporter l'absence de pluie. En outre, le faible taux d'humidité a contribué à réduire la pression des maladies dans le vignoble et à favoriser la production de beaux raisins sains.

Les vendanges ont débuté le 9 septembre pour les cépages rouges. Elles se sont déroulées dans des conditions idéales, avec des températures modérées et un climat sec dans l'ensemble. Quelques pluies bienvenues sont tombées les 21 et 22 septembre, puis entre le 14 et le 17 octobre.

Les rendements ont été légèrement supérieurs à notre moyenne sur dix ans et les moûts ont présenté de la fraîcheur et une belle acidité naturelle.

Après six semaines de récolte, les vendanges se sont achevées le 18 octobre.

La période des vendanges fut longue, mais cela est fréquent dans le Douro où, en raison de la diversité des cépages, des expositions et de l'altitude, la récolte de chaque parcelle spécifique a lieu à des moments différents. Même si cette diversité représente un défi pour l'équipe technique, elle apporte aussi une richesse extraordinaire qui confère aux vins de Quinta do Noval de la complexité et du caractère.

Les premières dégustations ont dévoilé des vins merveilleux marqués par d'intenses arômes de fruits rouges mûrs et une vivacité puissante. Les tanins de belle qualité contribuent à produire des Portos avec un



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2019



grand potentiel de garde.

Quinta do Noval 2019 Nacional révèle une grandeur et une profondeur dignes de son nom. C'est sur la petite parcelle de vignes non greffées certifiée biologique, orientées nord-ouest et plantées sur des terrasses anciennes en pierre au coeur de notre vignoble, que le Nacional est produit. Il fait ensuite l'objet d'un assemblage parcellaire de plusieurs variétés traditionnelles du Douro. Comme de coutume, il a été récolté en une journée, le 9 octobre de cette année, et vinifié par foulage au pied dans un petit lagar. Puissant, structuré et long, le Nacional allie fraîcheur et élégance. Particulièrement complexe et profond, ce Nacional a toutes les caractéristiques d'un grand millésime.

ASSEMBLAGE

Le Nacional Vintage 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 : 100 g/dm³
Acidité totale : 5,40 g/dm³
pH : 3,61