



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Petit Verdot

2016



DESCRIPTION

Le Petit Verdot est un cépage d'une grande personnalité et d'un immense potentiel. Il est connu pour sa présence en petite proportion dans les assemblages du Médoc. Cette variété a besoin de soleil et de chaleur pour mûrir parfaitement, et s'est particulièrement bien adaptée dans le Douro pour produire des vins de cépage unique et de caractère.

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.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe foncée révèle la puissance de ce vin. Le nez est très expressif avec des arômes de baie sauvage, suivi par d'agréables notes boisées. En bouche, la structure tannique est équilibrée. Ce vin évoluera parfaitement en bouteille pendant des années.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

VINIFICATION

La fermentation est réalisée cuves en inox pendant 8 jours, suivie par une fermentation malolactique.

ELEVAGE

Le vin est élevé en barriques pendant 10 mois, dont 40 % en barriques neuves de chêne français.

SERVICE

16°C-18°C