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.
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 vins sont d'une qualité surprenante. Les rouges secs sont pleins de couleurs, magnifiques, bien structurés et d'une bonne acidité.

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

CÉPAGES

Ce vin est entièrement produit à partir de Petit Verdot, provenant du vignoble de Quinta do Noval au coeur de la Vallée du Douro.

VINIFICATION

Le vin est vinifié dans des cuves en inox pendant 8 jours, suivi par une fermentation malolactique.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Petit Verdot 2016

ELEVAGE

Le vin est élevé à 100 % en barriques pendant 10 mois, dont 40 % en barriques neuves de chêne français.

TEMPERATURE DE SERVICE

16°C-18°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 14 %
Sucres résiduels : 0,60 g/dm³
Acidité totale : 5,30 g/dm³
Ph : 3,64