



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Petit Verdot

2018



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

Après un hiver sec, le millésime 2018 s'est caractérisé par des températures très froides et une pluviométrie élevée jusqu'au milieu de l'été, et une fin d'été chaude et sèche. Le débourrement a démarré tardivement dans de bonnes conditions.

Suite à une période estivale prolongée, les températures élevées et les conditions hydriques restrictives ont été optimums à la richesse anthocyanique des pellicules et à une maturation idéale des raisins. L'état sanitaire était excellent au moment de la récolte.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe d'une couleur très sombre annonce un vin puissant. Le nez, très expressif, dévoile des arômes de baies sauvages. En bouche, des notes boisées apparaissent soutenues par une structure tannique solide. La finale est très longue.

Ce vin évoluera joliment en bouteilles pendant plusieurs années.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Le vin est élevé en barriques pendant 12 mois, dont 30 % en barriques neuves de chêne français, d'une capacité de 225 litres.

SERVICE

16°C-18°C