



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Petit Verdot 2020



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

L'année 2020 a été marquée par deux périodes bien distinctes. Tout d'abord durant l'hiver et jusqu'à fin mai, d'importantes précipitations ont permis au sol de reconstituer ses réserves hydriques. Cette humidité a aussi entraîné quelques attaques de mildiou, que nous avons toutefois réussi à contrôler. Puis à partir du mois de juin, une période de forte chaleur et de sécheresse a provoqué de faibles volumes de vins, qui se sont révélés toutefois de grande qualité et avec du caractère.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce millésime 2020 dévoile une robe profonde de couleur violet foncé. Le nez est intense aux arômes de baies sauvages et d'épices. Bien équilibré et raffiné en bouche, ce vin présente une structure intense avec du volume et des notes boisées bien intégrées. C'est un vin puissant qui allie fraîcheur et complexité du fruit menant à une finale tout en longueur.

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 de chêne français d'une capacité de 225 litres pendant 12 mois, dont 50 % en barriques neuves et 50 % en barriques d'un vin.

SERVICE

16°C-18°C