



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva

2016



DESCRIPTION

Très puissant et structuré, il se distingue par sa finesse, ce côté délicat, caractéristique du style Quinta do Noval. Il est issu d'une sélection stricte des meilleurs lots de différents cépages autochtones de notre Quinta. Ce vin est délicieux dès sa jeunesse et vieillira bien en cave.

Un authentique vin de la Vallée du Douro.

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

Ce vin présente une couleur dense et opaque. Le nez dévoile des arômes intenses de fruits noirs et rouges, et d'épices. Des notes minérales, boisées et de chocolat noir apparaissent. Les tanins sont équilibrés et la finale tout en finesse.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

VINIFICATION

Le vin est vinifié dans des cuves en inox pendant 15 jours, suivi par une fermentation malolactique.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva

2016

ELEVAGE

Le vin est élevé en barriques pendant 10 mois, dont 35 % en barriques neuves de chêne français.

SERVICE

16°C-18°C

