



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva

2018



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

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 est dense et opaque. Le nez révèle des arômes intenses de myrtille et framboise, suivis par des notes de pain grillé et d'épices.

La bouche dévoile une pointe de minéralité associée à des notes de chocolat noir issues de l'élevage en barriques. Les tanins sont bien intégrés. Une 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.

ELEVAGE

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

SERVICE

16°C-18°C