QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva 2020

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

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 vin est issu d'une sélection rigoureuse de raisins provenant des meilleures parcelles de vieilles vignes du vignoble de Quinta do Noval. Il se caractérise par l'intensité de son fruit, son volume et sa structure remarquables en bouche ainsi qu'une longue finale portée sur le fruit. Il est reconnaissable notamment grâce à l'extraordinaire complexité apportée par l'assemblage du Touriga Nacional et du field blend. Après plusieurs années en cave, il continuera son évolution à merveille. Il peut aussi se déguster dès maintenant pour apprécier son caractère jovial.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

VINIFICATION

Le vin est vinifié dans des cuves en inox pendant 8 jours, suivi par une fermentation malolactique dont une partie est réalisée en barriques de chêne.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva
2020

ELEVAGE

Le vin est élevé en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres pendant 12 mois, dont 40 % en barriques neuves et 60 % en barriques d'un vin.

SERVICE

16°C-18°C