



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva Vinho Branco 2021



DESCRIPTION

Riche et structuré, il se distingue par sa finesse, ce côté intense, caractéristique d'une magnifique parcelle remplie de fleurs de garrigue gourmandes. Il est issu d'une sélection stricte des meilleurs lots de différents cépages autochtones de notre Quinta.

Un authentique vin blanc de la Vallée du Douro.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année viticole a débuté par un hiver assez humide suivi de températures douces avant le printemps. Ces deux conditions ont conduit à un débourrement précoce en mars. Le mois d'avril nous a fourni des épisodes pluvieux réguliers qui ont reconstitué les réserves d'eau du sol.

La floraison a eu lieu relativement tôt début mai, ce qui laissait présager une récolte précoce. Juin a été un mois difficile, très chaud et humide, où des orages réguliers et de la grêle ont affecté la région. Notre propriété Quinta do Noval a heureusement été épargnée par ce mauvais temps.

Le temps doux de juillet a commencé à façonner le caractère de ce millésime car il contrastait complètement avec les températures record de juillet 2020. Les conditions douces se sont poursuivies en août et ont conduit à une maturation lente et homogène des raisins et à une déshydratation nettement moindre qu'en 2020.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin est puissant, riche avec beaucoup de notes fruitées et florales comme le *Dittrichia Viscosa* qui fleuri entre les rangs de nos vignes. Il dévoile une structure et une complexité remarquables suivies par une finale longue et fraîche. Ce millésime 2021 met particulièrement en valeur 2 de nos cépages blancs locaux : le *viosinho* et le *gouveio*.

Carlos Agrellos, Directeur Technique



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva Vinho Branco 2021



VINIFICATION

Les grappes sont éraflées et légèrement foulées avant le pressurage. La fermentation est faite en barriques de chêne français, 50 % en barriques neuves et 50 % en barriques de deux vins. Un bâtonnage est réalisé 3 fois par semaine.

ELEVAGE

Le vin est élevé en barriques pendant 5 mois, dont 50 % en barriques neuves de chêne français d'une capacité de 225 litres.

SERVICE

9°C-11°C