



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva Vinho Branco

2022



DESCRIPTION

Riche et structuré, le Reserva Blanc est issu d'une sélection stricte des meilleurs lots de différents cépages autochtones de notre Quinta. Il présente une intensité aromatique florale remarquable, qui évoque les fleurs et les herbes sauvages de la garrigue du Douro.

Un authentique vin blanc de la Vallée du Douro.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2022 restera une année marquée par la sécheresse, et par des conditions climatiques sans précédent dans notre région. Les conditions sèches tout au long de la saison et les faibles réserves d'eau ont limité la croissance de la vigne, ce qui a conduit à la production de grappes et de baies plus petites.

Nos vignes ont été très peu touchées par les maladies. Cette saison a également mis en évidence l'incroyable résilience des vignobles et des cépages du Douro. Les conditions viticoles étaient tellement inattendues que personne ne savait comment les raisins allaient évoluer.

C'est pourquoi nous avons récolté nos raisins blancs pour Quinta do Noval Reserva Branco entre le 22 et le 24 août. Les principaux cépages blancs, Viosinho et Gouveio, étaient en parfait état et ne présentaient aucun signe d'échaudage.

Les vins obtenus présentent un caractère affirmé, une acidité équilibrée et de beaux arômes floraux et fruités.

NOTE DE DÉGUSTATION

Quinta do Noval Reserva blanc 2022 est très harmonieux avec d'élégantes notes florales, herbacées, d'agrumes et un joli boisé. Profondément liée à son terroir, l'expression aromatique du vin reflète l'environnement floral naturel qui côtoie les vignes. Ce vin présente une belle structure, ronde et fraîche, et une très grande longueur en bouche. Un vin blanc avec un bon potentiel de garde.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

52 % gouveio, 48 % viosinho issus du vignoble de Quinta do Noval.

VINIFICATION

Les grappes sont éraflées et légèrement foulées avant le pressurage. La fermentation est faite en barriques de chêne français, 43 % en barriques neuves et le reste en barriques de deux vins. Il n'y a pas de fermentation malolactique.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Reserva Vinho Branco

2022



ELEVAGE

Une fois la fermentation alcoolique terminée, un bâtonnage est réalisé trois fois par semaine pendant deux mois, puis une fois par semaine pendant trois mois. La durée totale du passage en barrique est donc de six mois. 43% en barriques neuves de chêne français, 57% en barriques de deux vins.

TEMPERATURE DE SERVICE

9°C-11°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 13 %

Sucres résiduels : 0,6g/dm³

Acidité totale : 6,4g/dm³

pH : 3,09