



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Syrah

2018

---



### DESCRIPTION

« Je suis toujours prêt à essayer des cépages venus d'ailleurs. Je trouve simplement essentiel qu'ils s'adaptent bien à leur nouvel environnement et s'intègrent comme s'ils étaient des raisins du Douro. Et la Syrah s'adapte parfaitement en l'occurrence. Elle exprime une personnalité très Douro plutôt qu'un caractère typiquement Syrah. »

Christian Seely

### 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 optimales 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 dévoile une couleur violette. Le nez révèle des arômes de cassis, de bergamote et de fleurs sauvages. La bouche est fruitée, fraîche, ample avec des tanins fins et une texture plaisante. La finale est solide.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

### VINIFICATION

La fermentation est réalisée en cuves inox pendant 7 jours, suivie par une fermentation malolactique.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Quinta do Noval Syrah

**2018**

---

### **ELEVAGE**

Le vin est élevé en barriques pendant 10 mois, dont 36 % en barriques neuves de chêne français, d'une capacité de 225 litres.

### **SERVICE**

16°C-18°C

