



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Syrah

2021



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

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.

Dans l'ensemble, nous pouvons dire que la qualité générale des vins est très satisfaisante. Les rouges secs sont d'une couleur profonde et équilibrés, avec une teneur en alcool modérée, une bonne structure et une agréable acidité.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Syrah

2021



NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin offre un mélange agréable d'arômes de cumin épicé, de fraise et de cannelle. Mûr et ample en bouche, il offre une grande fraîcheur et une belle délicatesse, avec une délicieuse touche de réglisse. La finale est veloutée, avec de subtiles notes de chêne qui donnent du charme à l'ensemble.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2023

Date de mise en bouteille : mai 2023

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Le vin est élevé en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres pendant 10 mois, dont 20 % en barriques neuves.

SERVICE

16°C-18°C