



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Tinto Cão

2021



DESCRIPTION

Issu de vignes plantées sur les terrasses escarpées du vignoble de Quinta do Noval, ce vin offre un profil aromatique raffiné et complexe. Le Tinto Cão est un cépage rouge originaire du Portugal, naturellement robuste et sain, capable de maintenir une belle acidité dans les climats plus chauds. Il révèle des notes de fruits rouges, florales et herbacées avec une touche d'épices. Quinta do Noval Tinto Cão est un vin équilibré et élégant, aux tanins robustes avec un grand potentiel de garde.

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.

Nous avons commencé à vendanger nos raisins rouges le 26 août. Les premiers vins élaborés présentaient un fruité intense et une acidité croquante. Puis une série de fortes pluies survint les 2, 13 et 24 septembre. Nous avons dû suspendre les vendanges pendant trois jours après les deux premières pluies pour permettre aux raisins de reprendre leur maturation.

Nous avons observé une évolution phénolique positive de tous nos cépages alors que le temps ensoleillé et les températures douces s'installaient pour le reste du mois. Le pic habituel des relevés de sucre ne s'est jamais vraiment produit, nous avons donc étiré la récolte au maximum pour permettre à toutes nos parcelles de mûrir. Nous avons finalement terminé la vendange le 8 octobre sous un ciel clair et des températures modérées.

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 Tinto Cão

2021



NOTE DE DÉGUSTATION

Ce Tinto Cão séduit par sa couleur rubis et ses arômes complexes de cerises rouges et épicés, suivis d'une touche florale. En bouche l'équilibre entre les tannins et l'acidité vive vient affirmer son potentiel de garde. Les saveurs de fruits rouges et d'herbes aromatiques sont très agréables menant à une finale longue et élégante.
Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

Ce vin est entièrement produit à partir de Tinto Cão, provenant du vignoble de Quinta do Noval au coeur de la Vallée du Douro.

VINIFICATION

La fermentation s'est déroulée dans des cuves sphériques en ciment avec des remontages doux et une température contrôlée. La fermentation malolactique a été réalisée en barriques de chêne français.

ELEVAGE

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

TEMPERATURE DE SERVICE

16°C-18°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 14 %
Sucres résiduels : 0,9 g/l
Acidité totale : 5,6 g/l
pH : 3,45

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

mai 2023