



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Touriga Nacional 2016



DESCRIPTION

Intense et concentré, avec des tannins délicats, Touriga Nacional se distingue par sa finesse, une caractéristique du style de Quinta do Noval. Il est le produit d'une sélection minutieuse des meilleures parcelles de notre Quinta chaque année.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Le millésime 2016 se caractérise par un hiver chaud avec une pluviométrie élevée, 618 mm, le double d'une année normale, un printemps également humide suivi d'un été très chaud et sec, avec quelques pics de chaleur en août et septembre.

Malgré un retard de la maturation lié à la chaleur estivale, une belle récolte se présente fin août, avec un état sanitaire excellent.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le vin présente une couleur pourpre. Le nez révèle des arômes intenses de cassis, de bergamote, d'orange et de fleurs sauvages. La bouche se caractérise par une belle fraîcheur, des tanins élégants, et une texture soyeuse. La finale est vive.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

VINIFICATION

La fermentation s'est déroulée en cuves en inox pendant 12 jours, suivie par une fermentation malolactique.

ELEVAGE

Le vin a été élevé en barriques pendant 10 mois, dont 35 % en barriques neuves de chêne français.

SERVICE

16°C-18°C