



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Touriga Nacional 2018



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

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

Floral et poivré au nez, ce vin offre en bouche un bel équilibre et une texture agréable. Des notes minérales, d'épices, de violettes et de cerises apparaissent en milieu de bouche, suivies par des arômes de chocolat noir en finale.

Une élégance et un équilibre impressionnants.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

VINIFICATION

La fermentation est réalisée en cuves en inox pendant 10 jours, suivie par une fermentation malolactique.

ELEVAGE

Le vin est élevé en barriques pendant 11 mois, dont 30 % en barriques neuves de chêne français de 225 litres.

SERVICE

16°C-18°C