

Quinta do Noval Touriga Nacional 2021



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

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 Touriga Nacional 2021



NOTE DE DÉGUSTATION

Ce millésime 2021 révèle une couleur profonde. Le nez est intense avec des arômes fruités et des saveurs de baies mûres. Le palais offre de fines notes de bois combinées à des épices et du chocolat noir. La bouche est concentrée, avec des notes fruitées expressives et beaucoup de fraîcheur. La finale est longue et complexe, avec des tanins qui équilibrent bien le vin. Bien que délicieux à boire dès maintenant, ce vin possède un excellent potentiel de vieillissement.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

Mis en bouteille en mai 2023

VINIFICATION

La fermentation est réalisée en cuves en inox pendant 15 jours, suivie par une fermentation malolactique.

ELEVAGE

Le vin est élevé en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres pendant 12 mois, dont 35 % en barriques neuves.

SERVICE

16°C-18°C