

TERROIR SERIES

QUINTA DO NOVAL

Quinta do Noval Vinhas da Marka

2019



DESCRIPTION

Terroir Series est une nouvelle gamme de vins lancée par Quinta do Noval dans le but de faire découvrir des terroirs spécifiquement identifiés pour leur caractère exceptionnel.

VINHAS DA MARKA

Il y a quelques années, Quinta do Noval a conclu un accord avec la famille Agrellos pour un fermage à long terme du vignoble de Quinta da Marka, que nous avons identifié comme un terroir au potentiel exceptionnel pour l'élaboration de grands vins. Ce potentiel a été révélé par des vins rouges exceptionnels du millésime 2019 provenant de ce vignoble. Ces vins sont si remarquables que nous avons décidé d'assembler un tout petit volume de Vinhas da Marka 2019 issu d'une parcelle de vieilles vignes de 1.45 hectare située au coeur du vignoble. Ces vieilles vignes plantées en 1930 sont un mélange de plus de 30 variétés traditionnelles. Quinta do Noval Vinhas da Marka est un vin rouge fin, profond et puissant, avec des arômes complexes qui se développent dans le verre, il est notamment harmonieux, frais, équilibré et élégant.

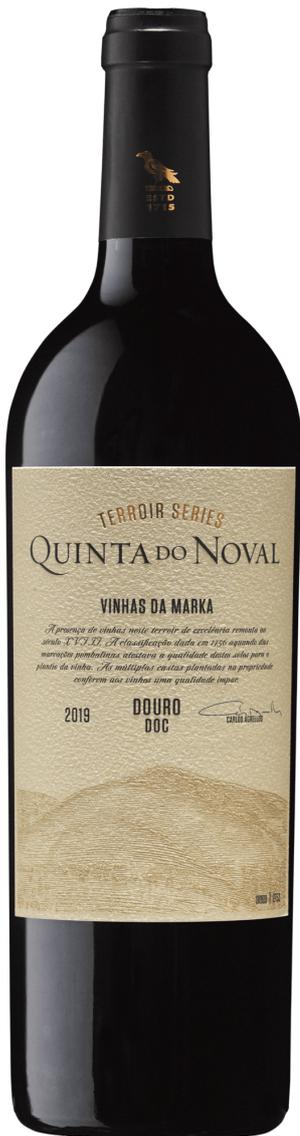
CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2019 a été marquée par un hiver doux et un climat généralement sec, pratiquement sans aucune pluie de mai à fin août. Alors qu'un peu partout en Europe les producteurs ont été confrontés à des vagues de chaleur, et bien que nous ayons profité d'un temps ensoleillé prolongé, cet été dans le Douro les températures ont par chance été inférieures à la normale, permettant ainsi à la vigne de mieux supporter l'absence de pluie. En outre, le faible taux d'humidité a contribué à réduire la pression des maladies dans le vignoble et à favoriser la production de beaux raisins sains.

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions idéales, avec des températures modérées et un climat sec dans l'ensemble. Quelques pluies bienvenues sont tombées les 21 et 22 septembre, puis entre le 14 et le 17 octobre. Après six semaines de récolte, les vendanges se sont achevées le 18 octobre. La diversité des cépages dans ce field blend nous a poussé à vendanger plus tardivement.

TERROIR SERIES QUINTA DO NOVAL

Quinta do Noval Vinhas da Marka 2019



NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez est merveilleusement complexe et séduisant, aromatique et fin, révélant des arômes de fruits mûrs ainsi que des notes minérales et crémeuses de vanille. Il dévoile une certaine élégance et sophistication tout en étant rafraîchissant. En quelque sorte kaléidoscopique, ce mélange complexe d'éléments offre une découverte fascinante dans le verre.

Sa texture veloutée, son acidité salivante et son équilibre parfait assurent une longue finale.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

Date de mise en bouteille : 16 juin 2021

Production : 2752 bouteilles

VINIFICATION

Les grappes sont vendangées et triées à la main avant d'être entièrement éraflées. Des levures spécifiques sont sélectionnées pour accompagner la fermentation qui est réalisée en cuves inox à une température contrôlée de 25°C-27°C. La fermentation malolactique se déroule en cuves inox et en barriques de chêne français.

ELEVAGE

Le vin est élevé 12 mois en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres dont 80 % en barriques neuves et 20 % en barriques d'un vin.

SERVICE

16°C-18°C