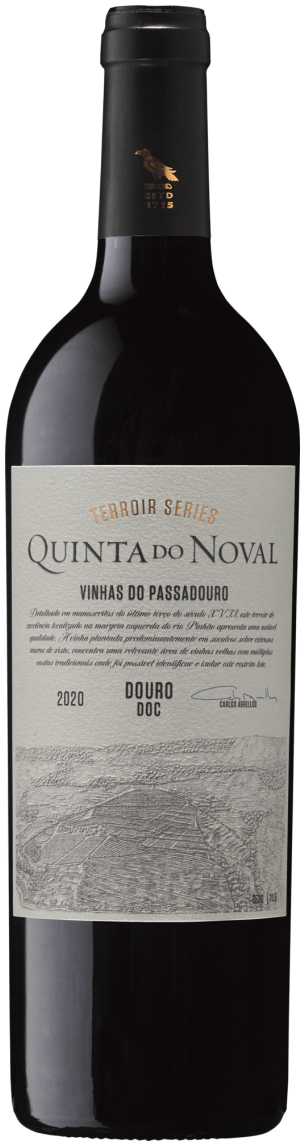
TERROIR SERIES

QUINTA DO NOVAL

Quinta do Noval Vinhas do Passadouro 2020



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 DO PASSADOURO

Quinta do Noval Vinhas do Passadouro est issu d'un terroir d'exception situé sur la rive gauche de la rivière de Pinhão. Le vignoble est principalement composé de terrasses anciennes aux murs en pierre de schiste, au coeur duquel se trouve une parcelle de vieilles vignes de 0.93 hectare. Ces vieilles vignes plantées en 1930 sont un mélange de plus de 20 variétés traditionnelles. Nous avons décidé de vinifier et d'isoler un tout petit volume de vin d'une qualité remarquable : Vinhas do Passadouro 2020 est le 1er millésime.

Cette parcelle de vieilles vignes se compose essentiellement de sols schisteux, très riches en minéraux : quartz, mica et divers types de feldspath qui contribuent aux arômes et à la personnalité uniques de ce vin.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

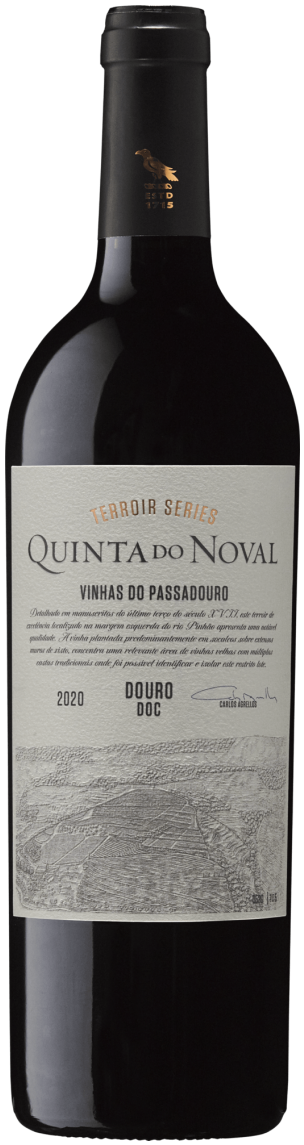
L'année 2020 a été marquée par deux périodes bien distinctes. Tout d'abord durant l'hiver et jusqu'à fin mai, d'importantes précipitations ont permis au sol de reconstituer ses réserves hydriques. Puis à partir du mois de juin, une période de forte chaleur et de sécheresse a provoqué de faibles volumes de vins, qui se sont révélés toutefois de grande qualité et avec du caractère.

Les cépages qui arrivent habituellement à maturité de manière successive ont dû être vendangés simultanément. Cette situation a été bénéfique pour les parcelles de vieilles vignes en field blend. Nous avons produit des vins remarquables, concentrés, bien structurés et très sombres. Une année différente de toutes celles que nous avons connues au cours des dernières décennies. En raison de la période prolongée de sécheresse et de chaleur, il a fallu procéder à des vendanges très précoces et rapides. Bien que ces vendanges resteront dans les mémoires comme l'une des plus difficiles, la qualité des vins produits est enthousiasmante.

TERROIR SERIES

QUINTA DO NOVAL

Quinta do Noval Vinhas do Passadouro 2020



NOTE DE DÉGUSTATION

Vinhas do Passadouro 2020 présente une robe profonde et intense, qui révèle concentration et vitalité. Au nez les arômes sont nombreux avec des notes intenses de fruits mûrs comme la cerise noire, la prune et la mûre. Des touches d'épices, comme le poivre noir, les clous de girofle et la cannelle, apportent de la complexité. Les tanins sont fermes et bien intégrés, offrant une structure solide et élégante. C'est un vin charnu à la texture veloutée qui enveloppe le palais. Complexe et profond, il dévoile son expression aromatique au fur et à mesure qu'il évolue dans le verre.

Il a un grand potentiel de garde et gagnera encore en complexité aromatique et en souplesse des tanins avec le temps. Déjà très appréciable, sa véritable essence se révèlera après quelques années de garde.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : 28 juin 2022

PRODUCTION : 115 bouteilles - 60 magnums - 30 double-magnums

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 90 % en barriques neuves et 10 % en barriques d'un vin.

SERVICE

16-18°C