



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port 2017



DESCRIPTION

Notre Porto Quinta do Noval Vintage est identifiable à la pureté de son fruit, à sa finesse et à sa délicatesse, caractéristiques des vins produits sur le domaine, mais qui trouvent leur expression la plus remarquable et la plus persistante dans les Portos Vintage.

L'équilibre, l'harmonie et l'élégance différencient nos grands Portos Vintage, déclarés uniquement les années où nous sommes certains que le résultat produit, si petit soit-il en quantité, mérite de porter le nom de Quinta do Noval Vintage.

Noval suit sa propre voie dans son approche au Porto Vintage. Si nous sommes convaincus que nous avons des vins d'une qualité et d'une personnalité dignes de rejoindre les rangs de nos précédents Portos Quinta do Noval Vintage, nous les mettons en bouteille et les déclarons, même si cela signifie déclarer plusieurs années consécutives et même si cela signifie, comme c'est souvent le cas, mettre en bouteille seulement quelques centaines de caisses de Porto Quinta do Noval Vintage, correspondant à un petit pourcentage de la production totale de la Quinta.

Naturellement, dans les très grandes années, quand il y a une décision unanime de la part des producteurs de Portos, et qu'une déclaration générale en résulte, Quinta do Noval déclare également son vin, et peut-être avec un peu plus de vin que d'habitude.

Cependant, quelle que soit l'année, les critères de sélection de l'assemblage pendant la dégustation à Quinta do Noval sont extrêmement rigoureux, et même dans les années les plus généreuses, les volumes de nos Portos Vintage sont toujours relativement petits : au maximum, jusqu'à 15 % de la production de notre grand terroir.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2017



CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2017 se caractérise par un hiver froid et sec suivi d'un printemps et d'un été très chauds et très secs. Mis à part une forte pluviométrie le 6 juillet de 25mm à Quinta do Noval, il n'a seulement plu que 300mm depuis novembre 2016.

Juin a été le mois le plus chaud depuis 1980 avec une canicule entre le 7 et le 24 et des températures atteignant 42-44°C dans la vallée du Douro.

Face à ces conditions météorologiques extrêmes, toutes les phases phénologiques de la vigne ont eu une avance d'environ 15 à 20 jours par rapport à 2016. La vigne a bien résisté au manque d'eau et aux températures élevées, et à la fin du mois d'août la vendange se présentait jolie et dans un état sanitaire excellent.

VINIFICATION

Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, avant de macérer dans les lagares, des cuves traditionnelles en pierre, pour assurer la meilleure extraction possible au cours de la fermentation.

ELEVAGE

Il est élevé 18 mois dans des fûts en bois dans la cave climatisée de Quinta do Noval.

SERVICE

Grand potentiel de garde : de 4 à 50 ans après la mise en bouteille.

Servir à température de cave (15-17°C). A boire dans les 48h après ouverture.