



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2019

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.

Pour ce Vintage 2019, l'élaboration de 2780 caisses représente 14 % de notre production.





QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2019



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 ont débuté le 9 septembre pour les cépages rouges. Elles 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.

Les rendements ont été légèrement supérieurs à notre moyenne sur dix ans et les moûts ont présenté de la fraîcheur et une belle acidité naturelle.

Après six semaines de récolte, les vendanges se sont achevées le 18 octobre. La période des vendanges fut longue, mais cela est fréquent dans le Douro où, en raison de la diversité des cépages, des expositions et de l'altitude, la récolte de chaque parcelle spécifique a lieu à des moments différents. Même si cette diversité représente un défi pour l'équipe technique, elle apporte aussi une richesse extraordinaire qui confère aux vins de Quinta do Noval de la complexité et du caractère.

Les premières dégustations ont dévoilé des vins merveilleux marqués par d'intenses arômes de fruits rouges mûrs et une vivacité puissante. Les tanins de belle qualité contribuent à produire des Portos avec un grand potentiel de garde.

ASSEMBLAGE

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz

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 des arômes, de la couleur et des tanins au cours de la fermentation.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2019

ELEVAGE

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

SERVICE

15°C-17°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 19,5 %

Sucres résiduels : 100 g/dm³

Acidité totale : 5,55 g/dm³

Ph : 3,63

