QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2021

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 2021, l'élaboration de 1500 caisses de 12 bouteilles représente 4 % de notre production.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2021

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. Quinta do Noval a heureusement été épargnée.

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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le Porto Quinta do Noval Vintage 2021 présente une individualité stylistique marquée, reflétant les conditions particulières du millésime. Très élégant et équilibré au nez, avec une grande finesse, il révèle des notes florales pures et des arômes de fruits noirs. Ce Porto Vintage 2021 est très aromatique, avec des tanins denses, fermes et fins. La pureté du fruit, l'élégance et l'équilibre sont parmi les caractéristiques les plus marquantes de ce beau millésime.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - juin 2023

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

2021

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.