



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

QUINTA DO NOVAL VINTAGE 2018



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 2018, l'élaboration de 1600 caisses ne représente que 7 % de notre production.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2018

Après un hiver sec, le millésime 2018 s'est caractérisé par des températures très froides et une pluviométrie élevée jusqu'au milieu de l'été, et une fin d'été chaude et sèche. Le débourrement a démarré tardivement dans de bonnes conditions.





QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Suite à une période estivale prolongée, les températures élevées et les conditions hydriques restrictives ont été optimums à la richesse anthocyanique des pellicules et à une maturation idéale des raisins. L'état sanitaire était excellent au moment de la récolte.

Les vendanges se sont déroulées du 5 septembre au 13 octobre avec des conditions climatiques favorables, des températures assez élevées et sans précipitation. La récolte a produit des vins de haute qualité avec un bon niveau de sucre, d'acidité et de composés phénoliques. Les Portos sont exceptionnels avec une finesse remarquable.

CÉPAGES

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão

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.

ÉLEVAGE

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

NOTE DE DÉGUSTATION

Le vin est merveilleusement riche, exubérant, avec des arômes de fruits mûrs et d'épices. Les tanins sont d'une grande finesse avec une belle longueur en bouche, ce Porto est d'une pureté et d'une élégance caractéristiques de Noval.

ANALYSES DU VIN

Alcool : 19,5 %

Sucres résiduels : 100 g/dm³

Acidité totale : 4,8 g/dm³

Ph : 3,58

TEMPÉRATURE DE SERVICE

15°C-17°C

