



Communiqué de presse – 10 Avril 2018

QUINTA DO NOVAL déclare son PORTO VINTAGE et son PORTO NACIONAL VINTAGE 2016

Christian Seely, Directeur Général de Quinta do Noval, commente :

« Je suis ravi d’annoncer que nous déclarons le millésime 2016 de nos Portos Quinta do Noval Vintage et Quinta do Noval Nacional Vintage.

Cela n’est probablement pas une surprise, puisque des rumeurs sur la qualité exceptionnelle du millésime 2016 circulent depuis un certain temps, et avec justesse.

L’assemblage de notre Porto Quinta do Noval Vintage a été une incroyable expérience.

Chaque lot de vin était magnifique et nous sommes certains que l’assemblage final de notre 2016 va donner naissance à l’un des grands Portos Vintage historiques de Quinta do Noval.

Le Nacional provient bien sûr d’une toute petite parcelle, il est vinifié dans un petit lagar, et il est vraiment remarquable depuis le début. Nous sommes convaincus qu’il va prendre également sa place parmi les très grands Nacional Vintage historiques.

2016 a été une année de contrastes : elle se caractérise par un hiver chaud avec une pluviométrie élevée, 618 mm, le double d’une année normale, un printemps également humide suivi d’un été très chaud et sec, avec quelques pics de chaleur en août et septembre.

Malgré un retard de la maturation lié à la chaleur estivale, une belle récolte se présente fin août, avec un état sanitaire excellent.

Les vendanges se déroulent du 9 septembre au 19 octobre. 17 mm de pluie tombent le 13 septembre et permettent de faire une pause bénéfique : la vigne profite ainsi pleinement de cette eau et la maturation se prolonge dans d’excellentes conditions. Nous reprenons le 19 septembre, une belle météo nous accompagne et les fruits mûrissent jour après jour. Nous augmentons le rythme de la vendange, ce qui nous permet de récolter nos parcelles au meilleur moment.

Malgré des conditions climatiques inhabituelles et extrêmes cette année, les vins sont d’une qualité remarquable. Ces vins sont équilibrés et frais, magnifiquement structurés, avec un fruit vif et intense et une richesse aromatique très expressive.

Le Nacional comme à son habitude possède une personnalité à part entière, beaucoup plus réservée que le Quinta do Noval Vintage, avec une structure puissante et tannique promettant un très grand potentiel de garde. »

*Pour plus d’informations, merci de contacter **Corinne Ilić**, Directrice de la Communication +33616498143 (c.ilic@axamillesimes.com) ou **Marine Castel**, Chargée des Relations Presse +33556738662 (mcastel@axamillesimes.com).*

*Importateur exclusif pour la France : **Compagnie Médocaine des Grands Crus**
7 rue Descartes - CS 60119, 33 295 Blanquefort Cedex France
Contact : Vincent Gournac (+33612553770), gournac.v@medocaine.com*

www.quintadonoval.com

ESCRITÓRIO: AV.DIOGO LEITE, 256 – 4400-111 V.N. DE GAIA – Portugal – P.O. BOX 1319

SEDE: VALE DE MENDIZ – 5085 PINHÃO – Portugal .