# Quinta do Noval, Terroir Series, Vinhas da Marka, 2020

Douro DOC, Douro, Portugal

Terroir Series est une nouvelle gamme de vins lancée par Quinta do Noval dans le but de faire découvrir des terroirs spécifiquement identifiés pour leur caractère exceptionnel.

VINHAS DA MARKA
Il y a quelques années, Quinta do Noval a conclu un accord avec la famille Agrellos pour un fermage à long terme du vignoble de Quinta da Marka, que nous avions identifié comme un terroir au potentiel exceptionnel pour l'élaboration de grands vins. Ce potentiel a été révélé par des vins rouges exceptionnels du millésime 2019 provenant de ce vignoble. Ces vins sont si remarquables que nous avons décidé d'assembler un tout petit volume de Vinhas da Marka 2019 issu d'une parcelle de vieilles vignes de 1.45 hectare située au coeur du vignoble. Ces vieilles vignes plantées en 1930 sont un mélange de plus de 30 variétés traditionnelles. Quinta do Noval Vinhas da Marka est un vin rouge fin, profond et puissant, avec des arômes complexes qui se développent dans le verre, il est notamment harmonieux, frais, équilibré et élégant.

## LE MILLÉSIME

### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2020 a été marquée par deux périodes bien distinctes. Tout d'abord durant l'hiver et jusqu'à fin mai, d'importantes précipitations ont permis au sol de reconstituer ses réserves hydriques. Cette humidité a aussi entraîné quelques attaques de mildiou, que nous avons toutefois réussi à contrôler. Puis à partir du mois de juin, une période de forte chaleur et de sécheresse a provoqué de faibles volumes de vins, qui se sont révélés toutefois de grande qualité et avec du caractère.

### VENDANGES

Les vendanges ont été précoces et courtes, les cépages rouges ont été récoltés entre le 1er et le 22 septembre. Malgré les circonstances difficiles et une récolte plus petite que prévu, les vins rouges sont incroyablement concentrés, bien structurés et séduisants.
La parcelle dédiée à l'élaboration de ce vin a été vendangée le 18 septembre.
Suite aux conditions météorologiques de l'année, les vins rouges présentent des niveaux d'alcool élevés, compensés par la belle intensité du fruit mûr.

### VINIFICATION

Les grappes sont vendangées et triées à la main avant d'être entièrement éraflées. Des levures spécifiques sont sélectionnées pour accompagner la fermentation qui est réalisée en cuves inox à une température contrôlée de 25°C-27°C. La fermentation malolactique se déroule en cuves inox et en barriques de chêne français.



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

**Quinta Do Noval** - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## LE VIN

**ASSEMBLAGE**
Field Blend – ce vin est un assemblage de plus de 30 variétés traditionnelles issues des vieilles vignes de Quinta da Marka.

**ÉLEVAGE**
Le vin est élevé 12 mois en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres dont 80 % en barriques neuves et 20 % en barriques d'un vin.

**DÉGUSTATION**
Vinhas da Marka 2020 est un authentique vin de la vallée du Douro, reflétant parfaitement son terroir unique. Le nez offre une délicieuse harmonie de fruits mûrs, de notes minérales subtiles et d'un soupçon de chêne, créant un profil de saveurs merveilleusement équilibré et nuancé. Sa complexité est captivante, une nouvelle facette de son caractère se révèle en bouche. La texture souple et les tanins bien intégrés conduisent à une finale agréable et persistante. Ce vin représente parfaitement le millésime 2020, avec un grand potentiel de garde. C'est un très bon choix pour les amateurs de vin qui apprécient le charme distinctif du Douro.

Carlos Agrellos, Directeur Technique (2023)

Date de mise en bouteille : 28 juin 2022
Production : 2727 bouteilles - 200 magnums - 90 double-magnums

**SERVICE**
16ºC-18ºC

**ANALYSE**
15 % vol.
Sucre résiduel: 1,12 g/l
pH: 3,54
Acidité totale: 5,8 g/l



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

**Quinta Do Noval** - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.