



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Late Bottled Vintage Port 2016

PORT, Douro, Portugal

PRÉSENTATION

Noval Late Bottled Vintage est un porto millésimé, façonné exactement comme un porto Vintage et issu exclusivement des cépages nobles de la vallée du Douro. Sa principale différence réside dans la durée de son élevage : quatre ans en foudres, au lieu de deux pour les portos Vintage.

C'est un LBV complexe avec des arômes intenses de fruits noirs. Ce Porto filtré se savoure dès maintenant, mais vieillira magnifiquement en bouteille.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Le millésime 2016 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.

VENDANGES

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 d'inhabituelles conditions climatiques cette année, les Portos rouges sont d'une qualité exceptionnelle : dotés d'une bonne structure, ils se révèlent d'une grande intensité et d'une finesse aromatique.

VINIFICATION

Les raisins sont vinifiés dans les lagares, cuves ouvertes traditionnelles en granite. Ces raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût et la meilleure extraction possible pendant la fermentation qui dure 3 jours.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão et Sousão prédominent au milieu des cépages traditionnels de la région d'appellation contrôlée du Douro.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé 4 ans en foudres, au lieu de 2 ans environ pour un Vintage classique. Ceci explique son nom « Late Bottled Vintage », un Vintage à mise en bouteille tardive. Les foudres en bois utilisés ayant plus de 30 ans, cela préserve le vin des



notes boisées.

SERVICE

Servir à 10-14°C.

ANALYSE

19,5 % vol.

Sucre résiduel: 92 g/l

pH: 3,58

Acidité totale: 4,4 g/l

