



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval, Reserva, Blanc, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

PRÉSENTATION

Riche et structuré, il se distingue par sa finesse, ce côté intense, caractéristique d'une magnifique parcelle remplie de fleurs de garrigue gourmandes. Il est issu d'une sélection stricte des meilleurs lots de différents cépages autochtones de notre Quinta. Un authentique vin blanc de la Vallée du Douro.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

La saison viticole 2022/2023 s'est distinguée par un hiver chaud et humide, par un printemps exceptionnellement chaud et sec et par un été dans la moyenne.

Le cycle végétatif a présenté un retard de débourrement par rapport à la moyenne de ces dernières années, ensuite compensé par une avancée de 5 à 10 jours jusqu'au stade de la véraison en raison des températures élevées enregistrées au printemps.

Les précipitations enregistrées à Quinta do Noval au cours de l'année viticole (d'octobre 2022 à septembre 2023) ont été de 838 mm, soit plus du double des précipitations relevées au cours de la même période en 2022 (364 mm), et 198 mm de plus que la moyenne des années 1970/2000. Ces données pluviométriques ont indiqué une concentration des pluies sur les mois d'hiver.

Le débourrement s'est déroulé au cours de la première quinzaine de mars.

La floraison a eu lieu entre la deuxième et la troisième semaine de mai, avec des conditions météorologiques propices à un développement sain.

VENDANGES

Les vendanges ont commencé le 17 août et se sont achevées le 28 septembre, elles ont duré 43 jours. Cette année, les raisins étaient plus gros, ce qui a permis d'obtenir un poids total de récolte plus important. Ces raisins présentaient également une plus grande concentration de tanins, un plus faible degré alcoolique potentiel et une acidité totale réduite.

Nous pouvons confirmer que la première phase des vendanges, qui a duré jusqu'au 2 septembre, s'est déroulée dans des conditions climatiques chaudes et sèches. Les pluies des 2 et 3 septembre (11,6 mm) nous ont contraints à suspendre la récolte et nous ont permis d'attendre quelques jours pour cueillir nos raisins à maturité optimale.

La production totale à Quinta do Noval a été de 841 pipas (35 de raisins blancs et 806 de raisins rouges).

VINIFICATION

Les grappes sont éraflées et légèrement foulées avant le pressurage. La fermentation est réalisée en barriques de chêne français, 55 % en barriques neuves et le reste en barriques d'un vin. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.



LE VIN

ASSEMBLAGE

55 % Viosinho, 45 % Gouveio, issus du vignoble de Quinta do Noval.

ÉLEVAGE

Une fois la fermentation alcoolique terminée, un bâtonnage est réalisé trois fois par semaine pendant deux mois, puis une fois par semaine pendant trois mois. La durée totale du passage en barriques de chêne français est donc de 6 mois : 55% en barriques neuves, 45% en barriques d'un vin.

DÉGUSTATION

Quinta do Noval Reserva blanc est très harmonieux avec d'élégantes notes florales, herbacées, d'agrumes et un joli boisé. Profondément liée à son terroir, l'expression aromatique du vin reflète l'environnement floral naturel qui côtoie les vignes. Ce vin présente une belle structure, ronde et fraîche, et une très grande longueur en bouche. Un vin blanc avec un bon potentiel de garde.

Carlos Agrellos, Directeur Technique (2024)

Date de mise en bouteille : 3 avril 2024

SERVICE

9°C-11°C

ANALYSE

13,5 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,3

Acidité totale: 6 g/l

