



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



## Quinta do Noval Reserva, Rouge, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

Très puissant et structuré, il se distingue par sa finesse, ce côté délicat, caractéristique du style Quinta do Noval. Il est issu d'une sélection stricte des meilleurs lots de différents cépages autochtones de notre Quinta. Ce vin est délicieux dès sa jeunesse et vieillira bien en cave.

Un authentique vin 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.

La véraison a été observée sur les cépages Touriga Francesa et Tinta Roriz le 19 juin et s'est poursuivie jusqu'au 7 juillet. Pour le Touriga Nacional, la véraison est apparue seulement le 13 juillet.

#### VENDANGES

Du 17 août au 28 septembre.

#### VINIFICATION

La fermentation a été réalisée en cuves en inox pendant 10 jours, suivie par la fermentation malolactique pour renforcer sa structure et sa complexité, dont une petite partie en barriques de chêne français.

#### LE VIN

#### ASSEMBLAGE

60 % Touriga Nacional, 25 % Field Blend issus de vieilles vignes, 15 % Touriga Francesa.

#### ÉLEVAGE

35 % en barriques neuves de chêne français, 65 % en barriques d'un vin, pendant 12 mois.



## DÉGUSTATION

Quinta do Noval Reserva Tinto 2023 présente une robe profonde et intense. Au nez, il révèle une grande complexité, avec des notes expressives de fruits rouges et de baies sauvages agréablement associées à des épices et de subtiles touches de chêne. En bouche, il est ample, enveloppant et aromatique avec des tanins finement structurés qui lui apportent de la vivacité. La finale est longue, persistante et élégante.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - août 2025

Date de mise en bouteille : juin 2025

Production : 17 000 bouteilles de 75cl

## SERVICE

16°C-18°C

## ANALYSE

14 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,60

Acidité totale: 5,4 g/l

