



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



## Quinta do Noval Late Bottled Vintage, Unfiltered, 2019

Porto DOC, Douro, Portugal

Ce vin incarne le style Noval de façon remarquable. Façonné exactement comme un porto Vintage et issu exclusivement des cépages nobles de la Quinta, il est foulé au pied et élaboré sans filtration. Sa principale différence réside dans son élevage de quatre ans, parfois cinq, dans des cuves en bois, au lieu des deux ans habituels des portos Vintage. C'est un LBV résolument différent, avec des tanins fins et structurés, une grande fraîcheur et un fruit très pur. Il se savoure dès maintenant, mais vieillira magnifiquement en bouteille.

### NOTRE PARTICULARITÉ

Un Late Bottled Vintage non filtré, dont les raisins sont entièrement issus de notre vignoble, et qui sont foulés au pied dans les « lagares » de Quinta do Noval.

### LE MILLÉSIMÉ

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2019 a été marquée par un hiver doux et un climat généralement sec, pratiquement sans aucune pluie de mai à fin août. Alors qu'un peu partout en Europe les producteurs ont été confrontés à des vagues de chaleur, et bien que nous ayons profité d'un temps ensoleillé prolongé, cet été dans le Douro les températures ont par chance été inférieures à la normale, permettant ainsi à la vigne de mieux supporter l'absence de pluie.

En outre, le faible taux d'humidité a contribué à réduire la pression des maladies dans le vignoble et à favoriser la production de beaux raisins sains.

#### VENDANGES

Les vendanges ont débuté le 9 septembre pour les cépages rouges. Elles se sont déroulées dans des conditions idéales, avec des températures modérées et un climat sec dans l'ensemble. Quelques pluies bienvenues sont tombées les 21 et 22 septembre, puis entre le 14 et le 17 octobre. Les rendements ont été légèrement supérieurs à notre moyenne sur dix ans et les moûts ont présenté de la fraîcheur et une belle acidité naturelle.

Après six semaines de récolte, les vendanges se sont achevées le 18 octobre. La période des vendanges fut longue, mais cela est fréquent dans le Douro où, en raison de la diversité des cépages, des expositions et de l'altitude, la récolte de chaque parcelle spécifique a lieu à des moments différents. Même si cette diversité représente un défi pour l'équipe technique, elle apporte aussi une richesse extraordinaire qui confère aux vins de Quinta do Noval de la complexité et du caractère.



## VINIFICATION

Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, avant de macérer dans les lagares, des cuves en pierre traditionnelles, pour assurer la meilleure extraction possible des arômes, de la couleur et des composés polyphénoliques au cours de la fermentation.

## LE VIN

### ASSEMBLAGE

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz et Tinto Cão prédominant au milieu des cépages traditionnels de la région d'appellation contrôlée du Douro. Ils sont issus à 100 % du vignoble de Quinta do Noval.

### ÉLEVAGE

Le vin est élevé 5 ans en fûts de chêne, au lieu de 2 ans environ pour un Vintage classique. Ceci explique son nom « Late Bottled Vintage », un Vintage à mise en bouteille tardive. Cet élevage en fûts prolongé assouplit le vin et lui confère ce style accessible, prêt à consommer une fois mis en bouteille.

Ce LBV non filtré produit à partir des vendanges 2019 a été mis en bouteille en octobre 2024.

### DÉGUSTATION

Ce Late Bottled Vintage révèle une couleur rouge rubis profonde, rehaussée de reflets violet brillant. Le nez est riche aux arômes de cassis et de mûres, accompagnés de notes de framboise, de cerise et d'une touche d'herbes sauvages. Des notes subtiles de réglisse et de café viennent ajouter de la complexité au bouquet. En bouche, le vin est plein de saveurs mûres et fruitées, avec un équilibre parfait entre structure et onctuosité. La longueur en bouche laisse un fruité frais et vibrant qui fait la particularité du millésime 2019.

Carlos Agrellos - Directeur technique - 2024

### SERVICE

15-17°C

### ANALYSE

19,5 % vol.

Sucre résiduel: 95 g/l

pH: 3,49

Acidité totale: 4,7 g/l

