



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval 50 year old Tawny Port

Porto DOC, Douro, Portugal

Après cinquante ans de vieillissement en fûts de chêne, au cours desquels une très grande partie s'est évaporée, ce remarquable Porto a acquis une intensité complexe de saveurs et une pureté austère qui nous emmènent dans une dimension nouvelle et différente du Porto Tawny. Vin de contemplation et de méditation, fruit d'un demi-siècle de vieillissement silencieux en fût, soumis aux soins constants de l'équipe technique de Quinta do Noval, ce Porto Noval Tawny 50 ans offre une expérience sensorielle extraordinaire et unique aux amateurs passionnés et avertis de moments exceptionnels.

L'ÉLABORATION

VINIFICATION

Le foulage aux pieds dans nos lagares en pierre est essentiel pour l'élaboration du vin de Porto, car il garantit une extraction douce mais complète de la couleur, des tanins et des arômes des raisins. Cette méthode traditionnelle permet une macération régulière pendant la fermentation, ce qui préserve la structure du vin et renforce sa complexité et son équilibre.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Le Porto Tawny 50 ans d'âge de Quinta do Noval est élaboré à partir d'un assemblage traditionnel de plusieurs cépages, caractéristique de la vallée du Douro. Cette méthode consiste à cultiver plusieurs variétés de raisin dans le même vignoble, qui sont récoltées et vinifiées en un seul lot. Les principaux cépages de cet assemblage sont le Touriga Nacional, le Sousão, le Tinta Roriz et le Touriga Francesa, entre autres, chacun apportant des caractéristiques distinctes. Cette approche renforce la complexité et l'équilibre du vin, chaque cépage apportant des arômes, des saveurs et une structure uniques. Le résultat est un assemblage harmonieux qui évolue magnifiquement au fil des décennies d'élevage.

ÉLEVAGE

Noval Tawny 50 ans est un assemblage de Portos de différents millésimes, d'une moyenne d'âge de 50 ans, élevés exclusivement en barriques anciennes de 640L appelées cascos.

TERROIR

Ce Porto est entièrement élaboré à partir de raisins issus du vignoble Quinta do Noval, dans la Vallée de Mendiz au cœur du Douro.



DÉGUSTATION

Ce vieux Porto Tawny présente une teinte dorée-vert-ambrée profonde avec de riches reflets acajou. Le bouquet est exceptionnellement raffiné et révèle des arômes complexes de fruits secs, d'amandes grillées et de subtiles notes d'épices, qui soulignent son caractère distingué. En bouche, il est incroyablement velouté et concentré, avec des nuances de saveurs qui reflètent son âge et sa maturité. Le vin se termine par une longue finale sophistiquée qui se prolonge gracieusement, mettant en valeur sa structure et sa finesse remarquables.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2024

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : 2024

SERVICE

10-14°C

ANALYSE

21,5 % vol.

Sucre résiduel: 181 g/l

pH: 3,51

Acidité totale: 8,6 g/l

