



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

## Quinta do Noval Tinto Cão, 2022

Douro DOC, Douro, Portugal

Issu de vignes plantées sur les terrasses escarpées du vignoble de Quinta do Noval, ce vin offre un profil aromatique raffiné et complexe. Le Tinto Cão est un cépage rouge originaire du Portugal, naturellement robuste et sain, capable de maintenir une belle acidité dans les climats plus chauds. Il révèle des notes de fruits rouges, florales et herbacées avec une touche d'épices. Quinta do Noval Tinto Cão est un vin équilibré et élégant, aux tanins robustes avec un grand potentiel de garde.

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2022 restera une année marquée par la sécheresse, et par des conditions climatiques sans précédent dans notre région. Néanmoins, cette saison a également mis en évidence l'incroyable résilience des vignobles et des cépages du Douro.

Les précipitations enregistrées à Quinta do Noval au cours de l'année viticole ont été de 364 mm, soit 276 mm de moins que la moyenne des années 1970 à 2000. Les conditions climatiques ont été favorables lors de la floraison en mai et durant la nouaison. Le nombre élevé de grappes dans les vignes laissait espérer une bonne récolte. Du 7 au 15 juillet, une vague de chaleur a amené des températures quotidiennes supérieures à 40°C, atteignant même 45,5°C à Quinta do Noval. Le 15 juillet, le village de Pinhão a atteint la température la plus élevée jamais enregistrée au Portugal : 47°C. Du 30 juillet au 10 août, la région a été touchée par une nouvelle vague de chaleur, avec des températures supérieures à 40°C. Ces températures élevées, associées à une faible humidité relative, ont largement contribué à l'état sanitaire optimal des raisins. Nos vignes ont été très peu touchées par les maladies et la plupart des parcelles sont restées étonnamment vertes et sans problème de stress hydrique. La faible pression des maladies a été confirmée par la petite quantité de grappes éliminées lors du tri des raisins pendant les vendanges, et cela s'est également traduit par une production de vin plus importante.

#### VENDANGES

Le 25 août, nous récoltions déjà les raisins rouges pour le Porto et les vins rouges secs. Les conditions sèches tout au long de la saison et les faibles réserves d'eau ont limité la croissance de la vigne, ce qui a conduit à la production de grappes et de baies plus petites. Les vins ont une couleur magnifique et des arômes de fruits parfaitement mûrs au nez. La pluie tombée entre le 12 et le 14 septembre (28,4 mm) a entraîné une forte baisse des températures et a amélioré la maturation finale des raisins. Nous avons alors décidé d'interrompre les vendanges, afin de laisser quelques jours aux raisins pour sécher, améliorer leur maturation phénolique et se gorger de sucres. Nos meilleurs Portos et rouges secs sont issus de la dernière semaine de récolte, après les pluies de la mi-septembre.

Les vendanges ont duré 37 jours et se sont terminées le 27 septembre. Au total, 705 pipas de vin ont été produites à Quinta do Noval, c'est-à-dire 5% de moins qu'en 2021.



## VINIFICATION

La fermentation est réalisée dans des cuves sphériques en ciment avec des remontages doux et une température contrôlée. La fermentation malolactique a été réalisée en barriques de chêne français.

## LE VIN

### ASSEMBLAGE

Ce vin est entièrement produit à partir de Tinto Cão, provenant du vignoble de Quinta do Noval au coeur de la Vallée du Douro.

### ÉLEVAGE

Le vin est élevé en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres pendant 12 mois, dont 60 % en barriques neuves et 40 % en barriques d'un vin.

### DÉGUSTATION

Ce Tinto Cão 2022 séduit par sa robe rubis et ses arômes complexes de cerises rouges, ses notes épicées et sa touche florale élégante. En bouche, il révèle des tanins bien intégrés et une acidité vibrante, mettant en valeur son excellent potentiel de vieillissement. Des couches complexes de fruits rouges et d'herbes subtiles offrent une expérience gustative délicieuse en bouche, culminant vers une finale raffinée et persistante.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - juillet 2024

Date de mise en bouteille : mai 2024

### SERVICE

16-18°C

### ANALYSE

14 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,58

Acidité totale: 5,8 g/l

