Quinta do Noval, Touriga Nacional, 2021

Douro DOC, Douro, Portugal

Intense et concentré, avec des tannins délicats, Touriga Nacional se distingue par sa finesse, une caractéristique du style de Quinta do Noval. Il est le produit d'une sélection minutieuse des meilleures parcelles de notre Quinta chaque année.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année viticole a débuté par un hiver assez humide suivi de températures douces avant le printemps. Ces deux conditions ont conduit à un débourrement précoce en mars. Le mois d'avril nous a fourni des épisodes pluvieux réguliers qui ont reconstitué les réserves d'eau du sol.

La floraison a eu lieu relativement tôt début mai, ce qui laissait présager une récolte précoce. Juin a été un mois difficile, très chaud et humide, où des orages réguliers et de la grêle ont affecté la région. Notre propriété Quinta do Noval a heureusement été épargnée par ce mauvais temps.

Le temps doux de juillet a commencé à façonner le caractère de ce millésime car il contrastait complètement avec les températures record de juillet 2020. Les conditions douces se sont poursuivies en août et ont conduit à une maturation lente et homogène des raisins et à une déshydratation nettement moindre qu'en 2020.

Dans l'ensemble, nous pouvons dire que la qualité générale des vins est très satisfaisante. Les rouges secs sont d'une couleur profonde et équilibrés, avec une teneur en alcool modérée, une bonne structure et une agréable acidité.

VENDANGES

Nous avons commencé à vendanger nos raisins rouges le 26 août. Les premiers vins élaborés présentaient un fruité intense et une acidité croquante. Puis une série de fortes pluies survint les 2, 13 et 24 septembre. Nous avons dû suspendre les vendanges pendant trois jours après les deux premières pluies pour permettre aux raisins de reprendre leur maturation. Nous avons observé une évolution phénolique positive de tous nos cépages alors que le temps ensoleillé et les températures douces s'installaient pour le reste du mois. Le pic habituel des relevés de sucre ne s'est jamais vraiment produit, nous avons donc étiré la récolte au maximum pour permettre à toutes nos parcelles de mûrir. Nous avons finalement terminé la vendange le 8 octobre sous un ciel clair et des températures modérées.

VINIFICATION

La fermentation est réalisée en cuves en inox pendant 15 jours, suivie par une fermentation malolactique.

QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

Quinta Do Noval - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L1LMNF

LE VIN

ASSEMBLAGE
Ce vin est entièrement produit à partir de Touriga Nacional, 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 35 % en barriques neuves.

DÉGUSTATION
Ce millésime 2021 révèle une couleur profonde. Le nez est intense avec des arômes fruités et des saveurs de baies mûres. Le palais offre de fines notes de bois combinées à des épices et du chocolat noir. La bouche est concentrée, avec des notes fruitées expressives et beaucoup de fraîcheur. La finale est longue et complexe, avec des tanins qui équilibrent bien le vin. Bien que délicieux à boire dès maintenant, ce vin possède un excellent potentiel de vieillissement.

Carlos Agrellos, Directeur Technique
Mis en bouteille en mai 2023

SERVICE
16°C-18°C

ANALYSE
14 % vol.
Sucre résiduel: 0,9 g/l
pH: 3,49
Acidité totale: 5,7 g/l

QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

Quinta Do Noval - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.