Quinta do Noval, Syrah, 2021

Vinho Regional Duriense, Douro, Portugal

« Je suis toujours prêt à essayer des cépages venus d'ailleurs. Je trouve simplement essentiel qu'ils s'adaptent bien à leur nouvel environnement et s'intègrent comme s'ils étaient des raisins du Douro. Et la Syrah s'adapte parfaitement en l'occurrence. Elle exprime une personnalité très Douro plutôt qu'un caractère typiquement Syrah. »

Christian Seely

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 inox pendant 7 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.

YV01ZF

LE VIN

ASSEMBLAGE
Ce vin est entièrement produit à partir de Syrah, 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 10 mois, dont 20 % en barriques neuves.

DÉGUSTATION
Ce vin offre un mélange agréable d'arômes de cumin épicé, de fraise et de cannelle. Mûr et ample en bouche, il offre une grande fraîcheur et une belle délicatesse, avec une délicieuse touche de réglisse. La finale est veloutée, avec de subtiles notes de chêne qui donnent du charme à l'ensemble.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2023
Date de mise en bouteille : mai 2023

SERVICE
16ºC-18ºC

ANALYSE
14,5 % vol.
Sucre résiduel: 0,9 g/l
pH: 3,38
Acidité totale: 6,2 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.

YV01ZF