



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

## Quinta do Noval Nacional Vintage Port, 2023

Porto DOC, Douro, Portugal

La parcelle « Nacional » est nichée au coeur du vignoble de Quinta do Noval. Elle abrite des pieds de vigne non-greffés, résistants au phylloxera, décrits comme « attachés au sol de la Nation ». Ce grand vin est une fierté pour les Portugais et la plus belle expression de l'extraordinaire terroir de Quinta do Noval.

Le Nacional est un phénomène à part et unique. Il ne suit pas nécessairement le même rythme que le reste du vignoble. Certaines années, un Nacional est produit tandis que Noval ne déclare pas le Quinta do Noval Vintage. D'autres années, Quinta do Noval fait un grand Porto Vintage mais le Nacional ne s'exprime pas aussi bien. Cependant, il peut nous arriver de produire à la fois un Porto Vintage et un Nacional, qui ont toujours des personnalités très différentes.

L'élaboration de 140 caisses de 12 bouteilles représente 0,43 % de notre production de Porto en 2023.

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

La saison viticole 2022/2023 s'est distinguée par un hiver chaud et humide, par un printemps exceptionnellement chaud et sec et par un été dans la moyenne.

Le débourrement s'est déroulé au cours de la première quinzaine de mars, avec un retard par rapport à la moyenne de ces dernières années, ensuite compensé par une avancée de 5 à 10 jours jusqu'au stade de la véraison en raison des températures élevées enregistrées au printemps.

Les précipitations enregistrées à Quinta do Noval au cours de l'année viticole (d'octobre 2022 à septembre 2023) ont été de 838 mm, soit plus du double des précipitations relevées au cours de la même période en 2022 (364 mm), et 198 mm de plus que la moyenne des années 1970/2000. Ces données pluviométriques ont indiqué une concentration des pluies sur les mois d'hiver.

La floraison a eu lieu entre la deuxième et la troisième semaine de mai, avec des conditions météorologiques propices à un développement sain.

La véraison a été observée sur les cépages Touriga Francesa et Tinta Roriz le 19 juin et s'est poursuivie jusqu'au 7 juillet. Pour le Touriga Nacional, la véraison est apparue seulement le 13 juillet.

#### VENDANGES

La parcelle de Nacional a été vendangée le 20 septembre.

#### VINIFICATION

Nous le vinifions de la même manière que tous les autres raisins issus du vignoble de Quinta do Noval. Vinification traditionnelle dans les lagares, cuves en pierre de granit de la Quinta, avec foulage au pied pour obtenir le moût et assurer la meilleure extraction possible des arômes, de la couleur et des tanins au cours de la fermentation.



## LE VIN

### ASSEMBLAGE

Élaboré à partir d'un assemblage complexe de plusieurs cépages du Douro, dont le Touriga Nacional, la Touriga Francesa, le Tinto Cão, le Tinta Roriz et le Sousão.

### ÉLEVAGE

Le Quinta do Noval Nacional Vintage est élevé 18 mois dans un foudre en bois de chêne et de châtaignier ancien, d'une capacité de 2500 litres.

### DÉGUSTATION

La robe révèle une couleur très profonde, presque opaque. Le nez est complexe, caractérisé par des arômes de fruits sauvages mûrs comme la prune, la mûre de la ronce, et des notes de chocolat noir et de réglisse. La bouche, d'une grande concentration, est dense et droite, avec des tanins amples et enveloppants. L'acidité équilibrée apporte de la fraîcheur et du dynamisme. La finale est longue, précise et persistante. Un porto à la profondeur et la structure nécessaires pour vieillir pendant des décennies. Un Nacional dans sa grandeur.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - avril 2025

### SERVICE

Grand potentiel de garde : de 5 à 100 ans après la mise en bouteille.

Servir à température de cave (15-17°C). A boire dans les 48h après ouverture.

### ANALYSE

19,5 % vol.

Sucre résiduel: 99 g/l

pH: 3,68

Acidité totale: 4,3 g/l

