QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port
2022

DESCRIPTION

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.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2022 restera une année marquée par la sécheresse, et par des conditions climatiques sans précédent dans notre région. Nos ouvriers viticoles ayant le plus d'ancienneté dans le métier n'en ont jamais connu de telles. 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.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port
2022

NOTE DE DÉGUSTATION

Le Porto Quinta do Noval Nacional Vintage 2022 se caractérise par une puissance, une structure et une pureté exceptionnelles. Il révèle de magnifiques arômes, tels que des fruits noirs sucrés, accompagnés de notes terreuses audacieuses, savoureuses et épicées. Il est frais et vibrant, avec une touche de menthe et de réglisse. La bouche est riche et opulente, avec de délicieux fruits sucrés. La fraîcheur est étonnante. Il est magnifiquement pur et concentré, avec une structure fruitée exceptionnelle. La bouche déborde de fruits noirs super-concentrés, denses et purs. Son intensité, son expression tannique et sa profondeur sont remarquables.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - avril 2024

VINIFICATION

Nous le vinifions de la même manière que tous les autres raisins issus du vignoble de Quinta do Noval. Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, puis en cours de fermentation, dans les lagares, cuves en pierre traditionnelles de la Quinta.

ELEVAGE

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.

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.