



Wijnfiche

Quinta do Noval – Porto Nacional Vintage PORTO – 2016

Domaine

Quinta do Noval

Het domein Noval, gelegen in het hartje van de Douro-vallei, was verantwoordelijk voor de allereerste appellation d'origine ter wereld en verwierf naam en faam met zijn Vintage 31, die door iedereen wordt beschouwd als de beste wijn van vorige eeuw. Noval heeft ook een pioniersrol gespeeld in het concept van de oude Tawnies met jaarvermelding alsook voor de Late Bottled vintage. In mei 1993 wordt de maatschappij en de 145 hectare gekocht door Axa Verzekeringen en wordt de algemene leiding toevertrouwd aan Christian Seely. Nu is hij nog steeds algemeen directeur van Noval, maar heeft hij de technische leiding overgedragen aan Antonio Agrello.

Vinification

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. Le Nacional est élevé 18 mois dans un foudre en bois de chêne ancien d'une capacité de 2500 litres.

Dégustation

Le Nacional a une bonne structure, il se révèle d'une grande intensité et d'une finesse aromatique. Le Nacional comme d'habitude à une personnalité propre, considérablement plus réservé que la Quinta do Noval, avec une structure tannique puissante qui promet un très long et grand potentiel de vieillissement.

Mets adaptées

Fromage - fort | Dessert au chocolat

Caractéristiques

Type: Apero & Digestif

Cépage: Tinta Roriz, Sousao, Tinta Cao, Touriga Nacional, Touriga Franca

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 15-17°C

