Wijnfiche

Quinta do Noval - Porto Nacional Vintage
PORTO — 2016

Domein

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 techniche leiding overgedragen aan Antonio Agrello.

Vinificatie

De druiven worden geperst om de most te krijgen. Vervolgens tijdens de gisting, in de lagares, traditionele stenen vaten van Quinta. De Nacional rijpt 18 maanden in oude eiken fouders met een capaciteit van 2500 liter.

Smaak

De Nacional heeft een zeer goede structuur, het is een openbaring van intensiteit en aromatische finesse. Zoals gebruikelijk heeft deze wijn een sterke persoonlijkheid, aanzienlijk gereserveerder dan de Quinta do Noval, met een krachtige structuur die een zeer lang en groot verouderingspotentieel belooft.

Gerechten

Kaas - hard | Dessert met chocolade

Algemene info

Type: Apero & Digestief
Druivenrassen: Tinta Roriz, Sousao, Tinta Cao, Touriga Nacional, Touriga Franca
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 15-17 °C

