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 techniche 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 traditionelles de la Quinta. Le Nacional est élevé 18 mois dans un foudre en bois de chêne ancien d'ne capacité de 2500 mitres.

Dégustation

Le Nacional a une bonne structure, il se revéle d'une grande intensité et d'une finesse aromatique. Le national comme d'habitude à une personalité popre, considérablement plus reservé 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 & Digestief
Cépage: Tinta Roriz, Sousao, Tinta Cao, Touriga Nacional, Touriga Franca
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 15-17 °C

