Quinta do Noval 2000 Vintage Port 75 cl

Portugal / Douro

Høyoppløselig bilde

5 601064 007094

Quinta do Noval er en av de mest ikoniske eiendommene i Douro-dalen, Portugal, med historiske røtter tilbake til 1715. Eiendommen består av 145 hektar vinmark, alle klassifisert som "Letra A" - den høyeste kvalitetsklassifiseringen i Douro. Quinta do Noval skiller seg ut ved å være den eneste store portvinsprodusenten som baserer hele produksjonen på én enkelt eiendom. Dette gir en tydelig terroiruttrykk i alle viner, med naturlig begrenset produksjon.Vinifikasjonen skjer tradisjonelt med fottråkking i granitt-lagares, etterfulgt av modning i en kombinasjon av eikefat og ståltanker, alt utført på eiendommen.

Etter en periode med forfall mot slutten av det portugisiske diktaturet, og en katastrofal brann i 1981 hvor 350 000 liter vin og 20 000 flasker gikk tapt, ble Quinta do Noval i 1993 kjøpt av det franske AXA Millésimes. Under den visjonære ledelsen til Christian Seely har Quinta do Noval gjenreist sitt renommé og befestet sin plass helt i toppen av kvalitetsvinverdenen. Noval har vært en pioner i Douro, både som tradisjonsbærer og innovatør.På toppen av portvinshierarkiet troner den legendariske Nacional Vintage Port, laget av druer fra pre-phylloxera vinstokker - en vin som flere ganger er kåret til verdens beste, og som kun finnes i ekstremt begrensede mengder.

Quinta do Noval 2000 Vintage Port er en kraftfull og elegant vin fra en av de mest anerkjente årgangene i Douro. All frukt kommer fra Novals egen eiendom, og vinen uttrykker tydelig husets filosofi om presisjon, intensitet og terroirtrofasthet. 2000-årgangen var preget av perfekte modningsforhold, noe som resulterte i en vin med eksepsjonell balanse mellom konsentrasjon, struktur og friskhet.

Type	Portvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Quinta Do Noval
Årgang	2023
Druetyper	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tin
Vinifikasjon	Håndplukkede druer fottråkkes i tradisjonelle granitt-lagares for optimal ekstraksjon. Gjæringen stoppes med tilsetning av druebrennevin for å bevare restsødme og aroma.
Lagring	Etter gjæring lagres vinen først på store eikefat i to år før tapping. Deretter modnes vinen videre på flaske i flere tiår for utvikling av kompleksitet.
Analyse	Alkohol: 19,5 %
Holdbarhet	Lagringspotensiale 20 - 30 år
Karakteristikk	Dyp, tett farge. Kompleks duft av svarte kirsebær, plommer, lakris, krydder og hint av mørk sjokolade.

Volum 0,75 L	**Varenummer** 4687501	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet** kr. 1 899,90
Antall i kasse 6	**Sortiment**	**SAP nr** 36028 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP