



Late Bottled Vintage Port, Quinta do Noval, Douro Valley, Portugal

Quinta do Novals navn blev første gang registreret i Tinglysningsdirektoratet i 1715. I dag ejes det af det franske forsikringselskab AXA, som også ejer en lang række slotte i Bordeaux, bl.a. Château Pichon Longueville Baron. Quintaen er uden tvivl én af de mest berømte og kendte af alle quintaer i Douro dalen. Dette er ikke mindst på grund af parcellen, der giver den verdensberømte Quinta do Noval Nacional.

Quinta do Noval er for mange portvins entusiaster selve sjælen af portvin. Quinta do Noval er beliggende i hjertet af regionen "Cima Corgo", som er en af de tre regioner Douro dalen er delt op i. De to andre hedder Baixo Corgo og Douro Superior. Quinta do Noval ejer 210 hektar jord, hvoraf 145 hektar er beplantet med vinstokke. Fra de 145 hektar vinmarker, anlagt som et stort amfiteater, skuer man ned mod byen Pinhão og Douro floden.

I tidernes morgen blev portvinsfadene transporteret ned af floden i lange, smalle fladbundede både. Så tog jernbanen over og senere var det lastbiler, der i rekordfart nåede til havnebyen Villa Nova de Gaia. Portvinens rejse har dog i de senere år ændret sig markant. Ikke til forbrugeren, men fra quintaerne til Villa Nova de Gaia. Ny teknologi, nye bygninger, bedre isolering og aircondition har gjort, at portvinen nu ikke alene kan gæres, men også lagres og tappes på flaske på stedet. Quinta do Noval er unik i denne sammenhæng og den quinta, der først flyttede hele vinframstillingen op i Douro dalen. Portvinene lagres i enorme kældre under vinmarkerne, og i det nye vineri blander man den nyeste teknik med århundrede gammel tradition. Presning af druerne foregår ved fodkraft i store kar, og alle vinene bliver derefter lagret på fade fra ca. 2 til 60 år, alt afhængigt af hvilken type det drejer sig om. En omhyggelig pleje og ligeså omhyggelig lagring bidrager til, at opnå den flotte kvalitet.

Late Bottled Vintage Port, Quinta do Noval

Portvinen har en dyb rubinrød farve. Den besidder en god struktur og frugten er meget elegant og ren. Mørke bær og krydderier præger portvinen, som har en blød og silkeagtig smag, med en solid tannin og en lang harmonisk finish.

Portvinen kan anbefales til dessert og ost.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2016.

Distrikt

Douro Valley.

Druesorter

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão og Souáo.

Lagring

Portvinen lagres i 4 år på store egetræsfade i Noval's kældre før den tappes på flaske. Egetræsfadene der benyttes er over 30 år gammelt, så der ikke overføres træsmag til vinen.