

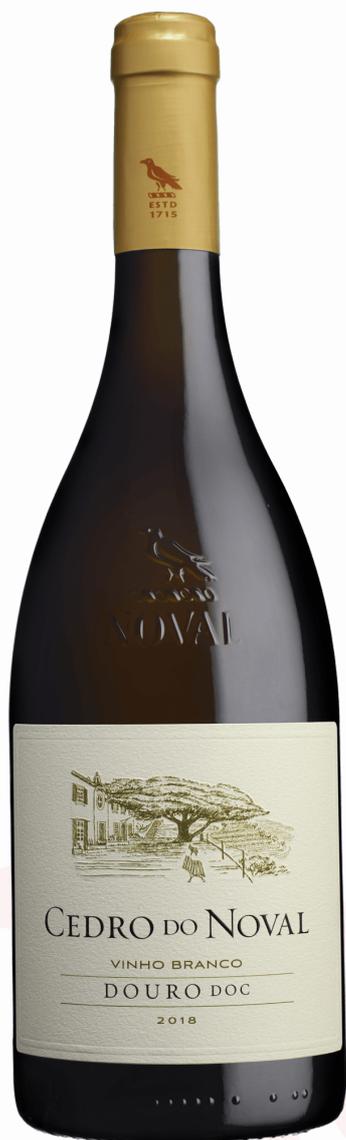


QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Blanc

2018



DESCRIPTION

Nommé d'après le cèdre emblématique qui domine la terrasse de Quinta do Noval, Cedro do Noval est une expression authentique du Douro. Il est produit à Quinta do Noval en utilisant des raisins soigneusement sélectionnés, provenant des plus hautes terrasses du vignoble de Quinta do Noval, au coeur de la Vallée du Douro au nord du Portugal.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Après un hiver sec, le millésime 2018 s'est caractérisé par des températures très froides et une pluviométrie élevée jusqu'au milieu de l'été, et une fin d'été chaude et sèche. Le débourrement a démarré tardivement dans de bonnes conditions.

Suite à une période estivale prolongée, les températures élevées et les conditions hydriques restrictives ont été optimums à la richesse anthocyanique des pellicules et à une maturation idéale des raisins. L'état sanitaire était excellent au moment de la récolte.

NOTE DE DÉGUSTATION

Cedro do Noval blanc 2018 révèle une robe claire légèrement dorée. Le nez dévoile des arômes frais, intenses, avec une pointe minérale, suivis par des notes fruitées et florales. La bouche est ample et fait ressortir toute la fraîcheur du vin grâce à une acidité équilibrée et une finale d'une longue persistance.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

VINIFICATION

La fermentation est réalisée en barriques de chêne français, dont 20 % de bois neuf, pendant 21 jours.

ELEVAGE

Le vin est élevé en barriques de chêne français, dont 20 % de bois neuf, pendant environ 6 mois. Un bâtonnage est réalisé une fois par semaine pendant 3 mois.

SERVICE

9°C-11°C