



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Cedro do Noval Blanc

**2020**

---



### 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

L'année 2020 a été marquée par deux périodes bien distinctes. Tout d'abord durant l'hiver et jusqu'à fin mai, d'importantes précipitations ont permis au sol de reconstituer ses réserves hydriques. Cette humidité a aussi entraîné quelques attaques de mildiou, que nous avons toutefois réussi à contrôler. Puis à partir du mois de juin, une période de forte chaleur et de sécheresse a provoqué de faibles volumes de vins, qui se sont révélés toutefois de grande qualité et avec du caractère.

Nous avons vendangé les cépages blancs, en commençant par le Gouveio, du 17 au 27 août. Les raisins étaient parfaitement sains. Les vins sont excellents avec une belle expression aromatique.

L'emplacement privilégié de Quinta do Noval, au coeur de la vallée du Douro, associé à nos terrasses spectaculairement escarpées, à la diversité de nos cépages et à notre équipe expérimentée font tout le caractère unique de notre terroir

Au final, la résilience et les efforts de notre équipe durant cette saison 2020 ont été récompensés par de merveilleux vins à fort potentiel, parmi les meilleurs jamais élaborés à la Quinta.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Cedro do Noval Blanc 2020 dévoile une robe limpide légèrement dorée. Au nez, les arômes fruités et floraux se marient parfaitement avec une note minérale. Le palais est agréablement frais. Les saveurs fruitées et une pointe de vanille rendent ce vin plus complexe et ample. En bouche, il est onctueux, frais et d'une belle longueur.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

### CÉPAGES

Cedro do Noval est un vin d'assemblage de cépages nobles du Douro : 65 % Viosinho, 35 % Gouveio.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Cedro do Noval Blanc

2020

---



### VINIFICATION

La fermentation est réalisée en barriques de chêne français pendant 20 jours, à une température contrôlée de 16-18°C. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

### ELEVAGE

Le vin est élevé en barriques de chêne français, dont 30 % de bois neuf, pendant environ 6 mois.  
Un bâtonnage est réalisé une fois par semaine pendant 3 mois.

### TEMPERATURE DE SERVICE

9°C-11°C

### ANALYSE DU VIN

Alcool : 13,5 %  
Sucres résiduels : 0,60g/dm<sup>3</sup>  
Acidité totale : 6,15g/dm<sup>3</sup>  
Ph : 3,23