QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Blanc

2022

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 partir de cépages blancs autochtones soigneusement sélectionnés, provenant principalement du vignoble de Quinta do Noval, au coeur de la Vallée du Douro au nord du Portugal.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2022 restera une année marquée par la sécheresse, et par des conditions climatiques sans précédent dans notre région. Les conditions sèches tout au long de la saison et les faibles réserves d'eau ont limité la croissance de la vigne, ce qui a conduit à la production de grappes et de baies plus petites.

Nos vignes ont été très peu touchées par les maladies. Cette saison a également mis en évidence l'incroyable résilience des vignobles et des cépages du Douro. Les conditions viticoles étaient tellement inattendues que personne ne savait comment les raisins allaient évoluer.

C'est pourquoi nous avons commencé à récolter nos raisins blancs pour Cedro do Noval le 25 août et avons terminé le 21 septembre. Les principaux cépages blancs, Viosinho et Gouveio, étaient en parfait état et ne présentaient aucun signe d'échaudage.

Les vins obtenus présentent un caractère affirmé, une acidité équilibrée et de beaux arômes floraux et fruités.

NOTE DE DÉGUSTATION

Cedro do Noval Blanc 2022 présente un nez très frais avec des notes florales intenses et de fruits à chair blanche. Des arômes d'agrumes et de résine de ciste à gomme ajoutent de la complexité. La bouche est très élégante, avec de l'équilibre et de l'aplomb. Une fraîcheur vibrante et une belle acidité donnent au vin une finale longue et intense.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

Cedro do Noval est un vin d'assemblage de cépages nobles du Douro : 46 % viosinho, 17 % gouveio, 14 % rabigato, 13 % fernão pires, 7 % códega de larinho, 3 % arinto.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Blanc

2022

VINIFICATION

Toutes les grappes sont éraflées et légèrement foulées avant le pressurage. La fermentation est principalement réalisée en cuves inox afin de préserver la finesse aromatique des cépages, à l'exception de certains viosinho et gouveio qui fermentent en barriques de chêne français de 225 litres, apportant ainsi de la structure au vin. 16 % de ces fûts sont neufs. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

ELEVAGE

Pour les vins en barriques, une fois la fermentation alcoolique terminée, un bâtonnage est réalisé trois fois par semaine pendant un mois, puis une fois par semaine pendant trois mois. Le temps total passé en barriques est donc de cinq mois. 80% acier inoxydable, 16% en barriques neuves de chêne français, 4% en barriques d'un vin.

SERVICE

9°C-11°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 13 %
Sucres résiduels : 0,6 g/dm3
Acidité totale : 5,9 g/dm3
pH : 3,12