



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Rouge

2016



DESCRIPTION

Nommé d'après le cèdre emblématique qui domine la terrasse de Quinta do Noval, Cedro est une expression authentique du Douro. Principalement composé de cépages portugais, il contient aussi de la Syrah qui arrondit le fruit et donne au vin un charme et une accessibilité exceptionnels.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Le millésime 2016 se caractérise par un hiver chaud avec une pluviométrie élevée, 618 mm, le double d'une année normale, un printemps également humide suivi d'un été très chaud et sec, avec quelques pics de chaleur en août et septembre.

Malgré un retard de la maturation lié à la chaleur estivale, une belle récolte se présente fin août, avec un état sanitaire excellent.

NOTE DE DÉGUSTATION

Cedro do Noval Tinto 2016 présente une robe rouge intense et opulente. Le nez révèle des arômes épicés, de prune et chocolatés. En bouche, l'acidité bien marquée est suivie d'une finale fruitée et légèrement fumée.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

VINIFICATION

Le vin est vinifié dans des cuves en inox pendant 7 jours, suivi par une fermentation malolactique.

ELEVAGE

Le vin est élevé pendant 10 mois dans des barriques de chêne français, dont 12 % de bois neuf.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Rouge

2016

SERVICE

16°C-18°C

LE TERROIR

Cedro do Noval est un vin d'assemblage de Syrah et de cépages nobles de la vallée du Douro. Nous avons planté nos premiers pieds de Syrah en 2000. La Syrah s'adapte parfaitement au Douro et exprime les caractéristiques du terroir plutôt que sa spécificité variétale.

