



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Rouge

2018



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

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 optimales 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

Ce vin révèle une robe rouge intense. Le nez dévoile des arômes fruités et épicés, suivis par des notes de chocolat et de prune noire. Avec une vive acidité en bouche, la finale évoque de jolies notes légèrement fumées et fruitées.

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 11 mois en barriques de chêne français, dont 8 % de bois neuf.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Rouge

2018

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.

