



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Rouge

2020



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

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.

Les vendanges des cépages rouges ont commencé le 1er septembre et se sont terminées le 22 septembre. Malgré les circonstances difficiles et une récolte plus petite que prévu, les vins rouges et les Portos sont incroyablement concentrés, bien structurés et séduisants. Suite aux conditions météorologiques de l'année, les vins rouges présentent des niveaux d'alcool élevés, compensés par la belle intensité du fruit mûr. Le Touriga Nacional s'est démarqué en 2020, produisant d'excellents vins veloutés et floraux. Le Tinto Cão a lui aussi fait des merveilles : ce cépage délicat, quoique résistant à la sécheresse, a joué un rôle important dans les assemblages.

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 2020 révèle une robe profonde. Le nez intense offre des arômes fruités notamment de fruits rouges mûrs, accompagnés de notes joliment boisées, d'épices et de chocolat noir. Une belle concentration en bouche avec des notes expressives de fruits et une fraîcheur bien marquée. La finale est longue et complexe avec des tanins qui équilibrent l'ensemble. Bien que très agréable à déguster dès à présent, ce vin dispose d'un bon potentiel de garde.

Carlos Agrellos, Directeur Technique



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Rouge

2020



CÉPAGES

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.

35 % Touriga Nacional, 25 % Syrah, 20 % Touriga Francesa, 15 % Tinta Roriz, 5 % Tinto Cão

VINIFICATION

Les cépages sont vinifiés séparément dans des cuves en inox pendant 7 jours, où la fermentation malolactique se poursuit.

ELEVAGE

Les cépages sont également élevés séparément en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres pendant 10 mois, dont 10 % en barriques neuves, 60 % en barriques d'un vin et 30 % en barriques de deux vins. Ils sont ensuite assemblés un mois avant la mise en bouteille.

TEMPERATURE DE SERVICE

16°C-18°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 14,5 %

Sucre résiduel : 1,26g/dm³

Acidité totale : 5,7g/dm³

pH : 3,52