QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Rouge

2021

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 viticole a débuté par un hiver assez humide suivi de températures douces avant le printemps. Ces deux conditions ont conduit à un débourrement précoce en mars. Le mois d'avril nous a fourni des épisodes pluvieux réguliers qui ont reconstitué les réserves d'eau du sol.

La floraison a eu lieu relativement tôt début mai, ce qui laissait présager une récolte précoce. Juin a été un mois difficile, très chaud et humide, où des orages réguliers et de la grêle ont affecté la région. Notre propriété Quinta do Noval a heureusement été épargnée par ce mauvais temps.

Le temps doux de juillet a commencé à façonner le caractère de ce millésime car il contrastait complètement avec les températures record de juillet 2020. Les conditions douces se sont poursuivies en août et ont conduit à une maturation lente et homogène des raisins et à une déshydratation nettement moindre qu'en 2020.

NOTE DE DÉGUSTATION

Cedro do Noval 2021 révèle une robe sombre et un nez intense, aux notes de baies sauvages et d'épices. Equilibré et raffiné en bouche, il dévoile une structure précise avec un beau volume et des notes boisées bien intégrées. C'est un vin puissant qui allie fraîcheur et pureté du fruit menant sur une longue finale.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

VINIFICATION

Les cépages sont vinifiés séparément dans des cuves en inox pendant 8 jours, où la fermentation malolactique se poursuit.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Rouge

2021

ELEVAGE

L'élevage est réalisé en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres pendant 12 mois, dont 10 % en barriques neuves, 10 % en barriques d'un vin et 80 % en barriques de deux vins.

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.