



# QUINTA DO NOVAL

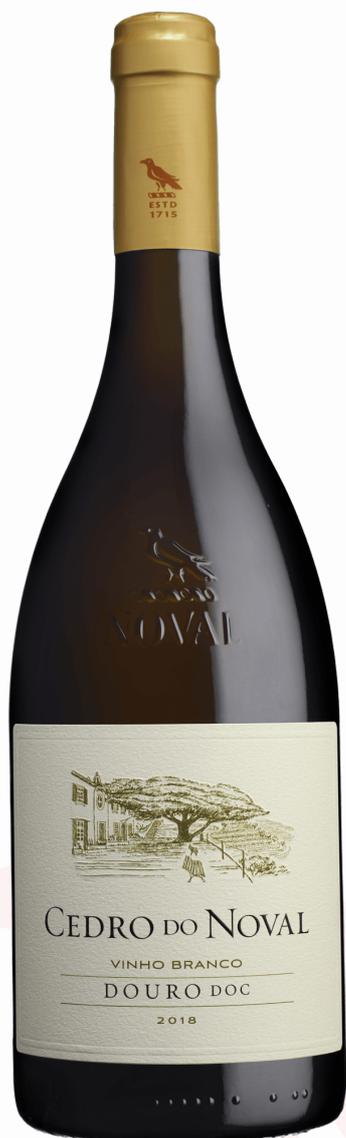
FINE PORTS SINCE 1715

---

## Cedro do Noval Branco

**2018**

---



O Cedro, que recebeu o seu nome em homenagem à árvore emblemática que domina o terraço da Quinta do Noval, é uma expressão autêntica do Douro. É produzido na Quinta do Noval com recurso a uvas cuidadosamente selecionadas e cultivadas nas vinhas mais altas dos socalcos abruptos da Quinta do Noval, no coração do Douro, no norte de Portugal.

### **CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA**

Após um inverno seco, a colheita de 2018 foi caracterizada por temperaturas muito baixas e pluviosidade elevada até meio do verão, e um final de verão quente e seco. A floração começou tarde, mas em boas condições.

Após um período estival prolongado, as temperaturas elevadas e as condições hídricas limitadas foram ideais para a riqueza de antocianinas das películas e para um amadurecimento ideal das uvas. Aquando da colheita, o estado sanitário era excelente.

### **NOTA DE PROVA**

O Cedro Branco 2018 tem um aspeto cristalino, com uma cor

bonita dourado claro. O aroma é muito fino, fresco e intenso com fruta branca e algum floral. Notas de madeira muito subtis realçam e enobrecem o conjunto. Na boca, o ataque é cheio a mostrar um vinho amplo, revelando equilíbrio na acidez, muita frescura e um final longo.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

### **VINIFICAÇÃO**

Fermentado em barricas de carvalho francês, das quais 20% são novas, por um período de 21 dias. Não é feita a fermentação maloláctica.

### **ENVELHECIMENTO**

Foi envelhecido em barricas de carvalho francês, das quais 20% são novas, durante 6 meses. A bâtonnage foi feita uma vez por semana durante 3 meses.

### **TEMPERATURA DE SERVIÇO**

9°C-11°C