



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Branco

2020



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

2020 foi marcado por dois períodos distintos. O primeiro durante o inverno e até ao fim de maio, em que a chuva abundante repôs as reservas de água no solo. No entanto, a humidade levou a alguns ataques de míldio que foram controlados com sucesso. Mais tarde a partir de Junho, condições muito quentes e secas resultaram em volumes de vinho reduzidos que mostram grande qualidade e personalidade.

NOTA DE PROVA

De cor dourada clara cristalina, combina na perfeição aromas frutados, florais e minerais. Na boca é fresco e surgem aromas frutados intensos muito bem casados com a baunilha que tornam o vinho mais complexo e largo. É untuoso, fresco, longo e com bom volume.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

VINIFICAÇÃO

A fermentação foi feita em barricas de carvalho francês, por um período de 20 dias a temperaturas entre 16 e 18°C. Não é feita a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

O vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês, das quais 30% são novas, durante 6 meses. A bâtonnage foi feita uma vez por semana durante 3 meses.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C