



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.

Vindimámos as castas brancas, começando com o Gouveio, entre 17 e 27 de agosto. As uvas brancas estavam em ótimas condições sanitárias; os vinhos estão muito bons, com belíssimas expressões aromáticas.

A localização privilegiada da Quinta do Noval e da Quinta do Passadouro, no coração do Douro, bem como os nossos socalcos vertiginosos, a diversidade das nossas castas e a experiência da nossa equipa, compõem um terroir único.

No final, a resiliência e o esforço da nossa equipa durante a vindima de 2020 foram recompensados com vinhos de grande potencial, entre os melhores alguma vez feitos na Quinta.

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

CASTAS

O Cedro do Noval é um vinho de lote que utiliza as castas brancas nobres do Douro: 65% Viosinho, 35% Gouveio.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Branco

2020



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

ANALÍSES

Álcool : 13.5%

Açúcares totais : 0.60g/dm³

Acidez Total : 6.15g/dm³

Ph : 3.23