QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Branco

2022

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

2022 destacar-se-á como um ano notavelmente seco onde as condições meteorológicas na nossa região foram sem precedentes. As condições secas ao longo de toda a estação, juntamente com reservas de água baixissimas, restringiram o crescimento da vinha que, por sua vez, produziu cachos mais pequenos com bagos mais pequenos.

Sofremos muito poucas doenças relacionadas com a videira. O ano também provou a notável resiliência das vinhas e castas do Douro. As condições vitícolas foram tão inesperadas que ninguém sabia como as uvas iriam reagir.

NOTA DE PROVA

Este vinho apresenta um nariz muito fresco com notas florais intensas e frutos de polpa branca. As notas cítricas e de resina de esteva e táveda aumentam a sua complexidade. Muito elegante no paladar, com equilíbrio e equilíbrio. A frescura vibrante e a boa acidez permitem um longo e saboroso final de boca.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

VINIFICAÇÃO

As diferentes castas são desengaçadas e ligeiramente esmagadas antes de serem prensadas. Os vinhos são maioritariamente fermentados em cubas de aço inoxidável, com excepção de alguns Viosinho e Gouveio que são fermentados em barricas de carvalho francês de 225 litros, totalizando 20% do lote. 16% deste carvalho é novo. O objectivo é manter a fineza aromática das castas e utilizar os vinhos fermentados em barricas para estrutura. Sem fermentação maloláctica.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Branco

2022

ENVELHECIMENTO

Os vinhos em barrica são revolvidos três vezes por semana durante o primeiro mês após a conclusão da fermentação alcoólica. Depois disso, apenas uma vez por semana durante mais três meses. O tempo total em barrica é, portanto, de cinco meses. 80% cubas, 16% barricas novas, 4% barricas de segundo ano.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C