



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 a partir de castas brancas autóctones cuidadosamente seleccionadas, principalmente da vinha 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 baixíssimas, 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.

Com isso em consideração começámos a vindimar as nossas uvas brancas para o Cedro do Noval no dia 25 de agosto e terminámos a 21 de setembro. As principais castas brancas, Viosinho e Gouveio, estavam em perfeitas condições e não mostravam sinais de escaldão.

Os vinhos resultantes mostram bom carácter, acidez equilibrada e belos aromas florais e frutados.

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

CASTAS

O Cedro do Noval é um vinho de lote que utiliza castas brancas nobres do Douro: 46% Viosinho, 17% Gouveio, 14% Rabigato, 13% Fernão Pires, 7% Códaga de Larinho, 3% Arinto.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Branco

2022



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.

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

ANALÍSES

Álcool: 13%
Açúcares totais: 0.6g/dm³
Acidez Total: 5.9g/dm³
pH: 3.12