



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Cedro do Noval Tinto

**2016**

---



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. Feito principalmente com as castas tradicionais portuguesas, contém também uma proporção de Syrah, que arredonda e abre a fruta e dá ao vinho enorme charme e acessibilidade.

### **CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA**

2016 foi um ano de extremos: num inverno ameno com elevada precipitação, os 618 mm de chuva foram duas vezes superiores ao de um ano médio. Após uma primavera chuvosa, o verão apresentou-se muito quente e seco, com alguns picos extremos de calor em agosto e setembro.

No final de agosto a colheita parecia de extrema qualidade, em excelentes condições fitossanitárias, no entanto a maturação começou a atrasar devido às condições muito quentes e secas.

Felizmente caíram 17 mm de chuva, muito necessária, no dia 13 de setembro, e a maturação prosseguiu em condições ideais a partir desse ponto.

### **NOTA DE PROVA**

O Cedro do Noval Tinto 2016 tem uma cor vermelha densa e opulenta. O bouquet revela um aroma a especiarias, seguido por sabores de chocolate e ameixa preta. Uma acidez firme no palato. Um final ligeiramente fumado que realça a pureza e a frescura da fruta.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

### **VINIFICAÇÃO**

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 7 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.

### **ENVELHECIMENTO**

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 10 meses, 12% em barricas novas.



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Cedro do Noval Tinto

**2016**

---

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

### TERROIR

O Cedro do Noval é um vinho de lote feito com castas tradicionais da região do Douro. Além destas também inclui a casta Syrah cujas plantações se iniciaram na Quinta do Noval no ano 2000. A sua expressão varietal é potenciada pelas excelentes condições que encontra no terroir da Quinta.

