QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Tinto

2017

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

2017 ficou caracterizado pelo inverno frio e seco, seguido de uma primavera e verão excecionalmente quentes e secos. Além da forte queda de chuva (25mm) no dia 6 de Julho na Quinta do Noval, apenas 300mm caíram desde Novembro de 2016.

Junho foi o mês mais quente desde 1980, com temperaturas que atingiram os 42-44°C no vale do Douro durante a onda de calor sentida entre os dias 7 e 24 de Junho. Devido a estas condições climatéricas extremas, todo o ciclo de crescimento da vinha adiantou se 15 a 20 dias comparado ao ano de 2016. As vinhas suportaram bem a escassez de água e altas temperaturas. No final do mês de Agosto a vindima apresentou-se muito promissora e em excelentes condições fitossanitárias.

NOTA DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor densa, aroma a especiarias e fruta fresca com notas de chocolate preto e ameixa preta. Tem uma acidez firme ao longo da prova e apresenta um bonito final a fruta e ligeiro toque fumado.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de aço inoxidável durante 7 dias onde depois decorre a fermentação maloláctica.

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
2017

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.