



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Tinto

2018



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

Após um inverno seco, a colheita de 2018 foi caracterizada por temperaturas muito baixas e pluviosidade elevada até meio do verão, e um final de verão quente e seco. A floração começou tarde, mas em boas condições.

Após um período estival prolongado, as temperaturas elevadas e as condições hídricas limitadas foram ideais para a riqueza de antocianinas das películas e para um amadurecimento ideal das uvas. Aquando da colheita, o estado sanitário era excelente.

As vindimas decorreram entre 5 de setembro e 13 de outubro, com condições climáticas favoráveis, temperaturas bastante elevadas e sem precipitação. A colheita produziu vinhos de elevada qualidade, com um bom nível de açúcar, acidez e compostos fenólicos.

De forma geral, todos os vinhos produzidos este ano são muito bons, mesmo excelentes.

NOTA DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor densa, aroma a especiarias e fruta vermelha 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

CASTAS

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.

50% Touriga Nacional, 25% Syrah, 20% Touriga Francesa, 5% Tinto Cão.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Tinto

2018



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 11 meses, 8% em barricas novas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

ANALÍSES

Álcool: 14%

Açúcares totais: 0.6g/dm³

Acidez Total: 5.4g/dm³

Ph: 3.61