



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Tinto

2020



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

2020 foi marcado por dois períodos distintos. O primeiro durante o inverno e até ao fim de maio, em que a chuva abundante repôs as reservas de água no solo. No entanto, a humidade levou a alguns ataques de míldio que foram controlados com sucesso. Mais tarde, a partir de junho, condições muito quentes e secas resultaram em volumes de vinho reduzidos que mostram grande qualidade e personalidade.

NOTA DE PROVA

Cor profunda, aromas frutados intensos a frutos vermelhos maduros. Belas notas de madeira associadas a especiarias e chocolate preto. No paladar é concentrado, as notas de fruta são expressivas e a frescura é muito evidente. Tem um longo e complexo final de boca com taninos que equilibram muito bem o vinho. Embora delicioso de beber agora, este vinho tem um excelente potencial de adegagem.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

VINIFICAÇÃO

As castas são fermentadas separadamente em cubas de inox por um período de 7 dias onde são posteriormente submetidas à fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

As castas são também envelhecidas separadamente em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 10 meses, em 10% de barricas novas, 60% de barricas de segundo ano e 30% de barricas de terceiro ano. As castas são lotadas um mês antes do engarrafamento.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Tinto

2020

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.

