QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Tinto

2021

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

O ano vitícola iniciou com um inverno bastante húmido, seguido de temperaturas amenas até à primavera. Essas duas condições conduziram a um abrolhamento precoce da vinha em março. O mês de abril proporcionou episódios regulares de chuva que contribuíram de forma positiva para as reservas de água dos solos.

A floração ocorreu cedo, no início de maio, o que fez antever uma vindima precoce. Junho foi um mês difícil, muito quente e húmido, com trovoadas regulares e queda de granizo que afetaram a região. Felizmente a Quinta do Noval e do Passadouro não foram atingidas por esse mau tempo.

O clima ameno de julho começou a moldar o caráter desta vindima, uma vez que contrastou completamente com as temperaturas recordes do ano passado no mesmo mês. As condições amenas continuaram em agosto e levaram a um amadurecimento lento e regular das uvas, tendo-se verificado uma menor desidratação que em 2020.

NOTA DE PROVA

Este 2021 apresenta uma cor muito escura e uma intensidade aromática notável, com notas de bagas silvestres e especiarias. Bem polido na boca, apresenta uma estrutura firme e um bom volume com notas de carvalho bem integradas. É um vinho forte que combina frescura e pureza de fruta que lhe confere um final muito longo.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

VINIFICAÇÃO

As castas são fermentadas separadamente em cubas de inox por um período de 8 dias onde são posteriormente submetidas à fermentação maloláctica.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Tinto

2021

ENVELHECIMENTO

100% de estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses, 10% em madeira nova, 10% em barricas de segundo ano e 80% em barricas de terceiro ano.

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.