



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.

Começámos a vindimar as uvas tintas a 26 de agosto. Os primeiros vinhos produzidos apresentavam aromas frutados e uma acidez vincada. Em setembro tivemos uma série de chuvas fortes nos dias 2, 13 e 24. Suspendemos a vindima três dias após as duas primeiras chuvas para permitir a retoma da maturação das uvas.

Após as retomas observámos uma evolução fenólica positiva em todas as castas durante os dias soalheiros com temperaturas amenas no resto do mês. Os picos usuais nas leituras de álcool provável nunca aconteceram por isso alongámos a vindima ao máximo para permitir que todas as parcelas amadurecessem. Finalmente terminámos o corte no dia 8 de outubro, com céu limpo e temperaturas moderadas.

No geral podemos afirmar que a qualidade média dos vinhos produzidos é bastante boa. Os tintos secos apresentam cor profundamente concentrada, teor alcoólico moderado, boa estrutura e acidez viva.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Tinto

2021



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

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.
40% Touriga Nacional, 20% Syrah, 15% Field Blend, 15% Touriga Francesa, 10% Tinta Roriz.

VINIFICAÇÃO

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

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

ANALÍSES

Álcool: 14.5%
Açúcares totais: 0.76g/dm³
Acidez Total: 5.8g/dm³
pH: 3.48