



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



Cedro do Noval Reserva, Rouge, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

Nommé d'après le cèdre emblématique qui domine la terrasse de Quinta do Noval, la gamme Cedro do Noval est une expression authentique du Douro.

Le Cedro do Noval RESERVA rouge est élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de raisins provenant de notre propre vignoble et également de nos producteurs partenaires. Ces parcelles, situées entre 240 et 400 mètres d'altitude avec des expositions variées, sont composées de vignes âgées de 30 à 80 ans sur des sols majoritairement schisteux. Ce Reserva est un vin rouge équilibré et complexe, avec une belle intensité aromatique, reflétant la richesse des terroirs de la vallée du Douro.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

La saison viticole 2022/2023 s'est distinguée par un hiver chaud et humide, par un printemps exceptionnellement chaud et sec et par un été dans la moyenne.

Le cycle végétatif a présenté un retard de débourrement par rapport à la moyenne de ces dernières années, ensuite compensé par une avancée de 5 à 10 jours jusqu'au stade de la véraison en raison des températures élevées enregistrées au printemps.

Les précipitations enregistrées à Quinta do Noval au cours de l'année viticole (d'octobre 2022 à septembre 2023) ont été de 838 mm, soit plus du double des précipitations relevées au cours de la même période en 2022 (364 mm), et 198 mm de plus que la moyenne des années 1970/2000. Ces données pluviométriques ont indiqué une concentration des pluies sur les mois d'hiver.

Le débourrement s'est déroulé au cours de la première quinzaine de mars.

La floraison a eu lieu entre la deuxième et la troisième semaine de mai, avec des conditions météorologiques propices à un développement sain.

La véraison a été observée sur les cépages Touriga Francesa et Tinta Roriz le 19 juin et s'est poursuivie jusqu'au 7 juillet. Pour le Touriga Nacional, la véraison est apparue seulement le 13 juillet.

VENDANGES

Du 17 août au 28 septembre.

VINIFICATION

La fermentation est réalisée en cuves inox pendant 7 jours. La fermentation malolactique est réalisée en partie en cuves inox et en partie en barriques de chêne français.



LE VIN

ASSEMBLAGE

55 % Touriga Nacional, 23 % Field Blend, 15 % Touriga Francesa, 7 % Sousão.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé pendant 12 mois en barriques de chêne français, dont 20 % en barriques neuves et 80 % en barriques d'un vin.

DÉGUSTATION

Le vin présente une couleur brillante bien définie, reflétant une jolie qualité visuelle. Au nez, il révèle intensité et noblesse, avec des notes de fruits mûrs parfaitement intégrées au chêne, complétées par d'élégantes nuances fumées et épicées. La bouche est fine, les arômes se développent de façon enveloppante et raffinée. La finale est longue, avec une élégance et un équilibre remarquables.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - juin 2025

Date de mise en bouteille : 26 juin 2025

Production : 13 300 bouteilles

SERVICE

16°C-18°C

ANALYSE

14 % vol.

Sucre résiduel: 0.6 g/l

pH: 3.61

Acidité totale: 5.7 g/l

