Cedro do Noval Reserva, Tinto, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

A gama Cedro do Noval, que recebeu o seu nome em homenagem à árvore emblemática que domina o terraço da Quinta do Noval, é uma expressão autêntica do Douro.
O Cedro do Noval RESERVA tinto é elaborado a partir de uma rigorosa seleção de uvas provenientes de vinhas próprias e de produtores parceiros. Estas parcelas, situadas entre os 240 e os 400 metros de altitude e com orientações variadas, são constituídas por vinhas com idades compreendidas entre os 30 e os 80 anos, em solos predominantemente xistosos. Este Reserva é um vinho tinto equilibrado e complexo, com uma bela intensidade aromática, reflectindo a riqueza dos terroirs do Douro.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, uma primavera excecionalmente quente e seca e um verão dentro da média para a região.
O ciclo vegetativo apresentou um atraso no abrolhamento em comparação com a média dos últimos anos, seguido de um avanço de 5 a 10 dias até à fase de maturação devido às altas temperaturas ocorridas durante a primavera.
O total de precipitação registada na Quinta do Noval durante o ano agrícola (de outubro de 2022 a setembro de 2023) foi de 838 mm, mais do que o dobro da quantidade observada durante o mesmo período em 2022 (364 mm) e excedendo a média de 1970/2000 em 198 mm. Os dados indicam uma concentração das chuvas nos meses de inverno.
O abrolhamento ocorreu durante a primeira quinzena de março.
A floração ocorreu entre a segunda e a terceira semanas de maio, em condições meteorológicas favoráveis ao desenvolvimento saudável.
O pintor foi observado na Touriga Francesa e Tinta Roriz em altitudes mais baixas a 19 de junho e continuou até 7 de julho. Na Touriga Nacional ocorre apenas a 13 de julho.

VINDIMAS

De 17 de agosto a 28 de setembro.

VINIFICAÇÃO

A fermentação decorre em cubas de aço inoxidável durante um período de 7 dias. A fermentação maloláctica ocorre parcialmente em cubas de inox e parcialmente em barricas de carvalho francês.

QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

Quinta Do Noval - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

ABUSO DE ÁLCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.

52CAMP

VINHO

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

ESTÁGIO
O vinho estagiou em madeira durante 12 meses, sendo 20% em carvalho francês novo e 80% em carvalho francês de segundo ano.

DEGUSTAÇÃO
Apresenta uma cor brilhante e definida, revelando qualidade visual. No nariz, mostra-se intenso e nobre, com notas de fruta madura muito bem integradas com a madeira, acompanhadas por elegantes apontamentos fumados e especiados. Na boca destaca-se pela finesse, com os aromas a preencherem o paladar de forma envolvente. Termina muito longo, com um final cheio de elegância e equilíbrio.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - junho de 2025
Data de engarrafamento: 26 junho de 2025
Produção: 13 300 garrafas

SERVIÇO
16ºC-18ºC

ANÁLISE
14 % vol.
Açúcar residual: 0.6 g/l
pH: 3.61
Acidez total: 5.7 g/l

QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

Quinta Do Noval - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

ABUSO DE ÁLCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.

52CAMP