



QUINTA DO NOVAL

SINCE 1715

Cedro do Noval, Blanc, 2024

Douro DOC, Douro, Portugal

Nommé d'après le cèdre emblématique qui domine la terrasse de Quinta do Noval, Cedro do Noval est une expression authentique du Douro. Il est produit à Quinta do Noval en utilisant des raisins soigneusement sélectionnés, provenant des plus hautes terrasses du vignoble de Quinta do Noval, au cœur de la Vallée du Douro au nord du Portugal.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Un hiver pluvieux et un été doux ont offert des conditions idéales pour la maturation du raisin, ce qui a donné des vins frais et complexes, tant pour les Portos que pour les vins DOC du Douro.

Le printemps humide a entraîné un débourrement précoce en mars, suivi d'un début d'été frais, qui a retardé la véraison jusqu'en juillet, assurant ainsi une maturation équilibrée. Malgré un certain stress hydrique dans les jeunes vignes au cours du mois d'août, la maturation a été homogène en septembre, ce qui a amélioré la qualité des raisins. La chaleur sèche du mois d'août n'a pas affecté la vigne, les réserves hydriques profondes du sol ayant permis une croissance équilibrée. En septembre, les journées ont été douces et les nuits fraîches, permettant une maturation phénolique lente et des conditions de récolte optimales.

Les vendanges 2024 se sont déroulées dans des conditions presque parfaites, garantissant une année de qualité exceptionnelle.

VENDANGES

Du 1er au 18 septembre.

VINIFICATION

- Toutes les grappes sont éraflées et légèrement foulées avant le pressurage.
- La fermentation est principalement réalisée en cuves inox afin de préserver la finesse aromatique des cépages. Certains viosinho et gouveio ont fermenté en barriques de chêne français de 225 litres, ce qui représente au total 20 % du vin et lui apporte de la structure. 10 % de ces barriques sont neuves.
- Il n'y a pas eu de fermentation malolactique afin de conserver la fraîcheur et la vivacité du vin.



LE VIN

ASSEMBLAGE

30 % Gouveio, 25 % Viosinho, 15 % Arinto, 10 % Rabigato, 10 % C3dega de Iarinho, 10 % Fern3o Pires

3LEVAGE

80% en cuves inox, 10% en barriques neuves de ch3ne fran3ais, 10% en barriques d'un vin pendant 5 mois.
Pour les vins en barriques, une fois la fermentation alcoolique termin3e, un b3tonnage est r3alis3 trois fois par semaine pendant un mois, puis une fois par semaine pendant trois mois.

D3GUSTATION

Cedro do Noval Blanc 2024 charme par ses ar3mes frais et gourmands d'agrumes, de p3che et de fruits 3 noyaux juteux. En bouche, il est vif et 3quilibr3, avec des notes d'agrumes raffin3es et une touche subtile de ch3ne 3pic3 en arri3re-plan. Des notes de p3che et d'abricot apportent de la rondeur et de la profondeur, tandis que sa texture g3n3reuse et sa belle fra3cheur sont rehauss3es par une d3licate touche de pamplemousse, menant vers une finale longue et savoureuse.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2025

Date de mise en bouteille : f3vrier 2025

SERVICE

9°C-11°C

ANALYSE

13 % vol.

Sucre r3siduel: 0,6 g/l

pH: 3,23

Acidit3 totale: 5,8 g/l

