



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval, Rouge, 2023

Vinho Regional Duriense, Douro, Portugal

Nommé d'après le cèdre emblématique qui domine la terrasse de Quinta do Noval, Cedro est une expression authentique du Douro. Principalement composé de cépages portugais, il contient aussi de la Syrah qui arrondit le fruit et donne au vin un charme et une accessibilité exceptionnels.

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

Les cépages sont vinifiés séparément dans des cuves en inox pendant 7 jours, où la fermentation malolactique se poursuit.

LE VIN

ASSEMBLAGE

28 % Touriga Nacional, 25 % Touriga Francesa, 23 % Syrah, 14 % Field Blend, 10 % Petit Verdot.

ÉLEVAGE

Les cépages sont également élevés séparément en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres pendant 10 mois, dont 60 % en barriques d'un vin, 30 % en barriques de deux vins et 10 % en barriques neuves. Ils sont ensuite assemblés un mois avant la mise en bouteille.



DÉGUSTATION

Le Cedro do Noval Tinto 2023 présente une robe vive de couleur grenat et d'intensité moyenne. Au nez, il est intense et vineux, avec des arômes fruités et épicés parfaitement équilibrés, complétés par de subtiles notes de vanille et de chocolat. En bouche, il est ample, avec une structure tannique immédiatement perceptible, soutenue par un équilibre qui se prolonge. La finale est très agréable, où le fruit et la fraîcheur s'harmonisent parfaitement.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - septembre 2025

Production : 71 800 bouteilles

SERVICE

16°C-18°C

ANALYSE

13,5 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,53

Acidité totale: 5,8 g/l

