



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



Cedro do Noval, Vinho Tinto, 2023

Vinho Regional Duriense, Douro, Portugal

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.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, uma primavera excepcionalmente 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

As castas são fermentadas separadamente em cubas de inox por um período de 7 dias onde são posteriormente submetidas à fermentação maloláctica.

VINHO

CASTAS

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

ESTÁGIO

As castas são também envelhecidas separadamente em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 10 meses, 60% em barricas de segundo ano, 30% em barricas de terceiro ano, 10% em barricas novas. As castas são lotadas um mês antes do engarrafamento.



DEGUSTAÇÃO

O Cedro Tinto 2023 apresenta uma cor grenat viva de média intensidade. No nariz revela-se vinoso e intenso, com fruta e especiarias em perfeito equilíbrio, acompanhadas por subtis notas de baunilha e chocolate. Na boca mostra bom volume, com a estrutura tânica logo em evidência, sustentada por um equilíbrio que se prolonga. Termina com um final muito agradável, onde fruta e frescura se conjugam em harmonia.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - setembro de 2025

Produção: 71800 garrafas

SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISE

13.5 % vol.

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.53

Acidez total: 5.8 g/l

