



## Cedro do Noval, Reserva, 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. Le Cedro do Noval RESERVA est élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de raisins provenant des meilleurs terroirs de haute altitude parmi les nombreux vignobles avec lesquels nous travaillons. Les cépages constituant l'assemblage de ce vin sont le viosinho et le gouveio.

### 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

Le 28 août et le 6 septembre.

#### VINIFICATION

- Toutes les grappes sont éraflées et délicatement foulées avant le pressurage.
- La fermentation est principalement réalisée en cuves inox afin de préserver la finesse aromatique des cépages.
- 35 % est fermenté en barriques de chêne français de 225 litres, apportant ainsi de la structure et de la complexité au vin. 20 % de ces barriques sont neuves.
- Il n'y a pas eu de fermentation malolactique afin de conserver la fraîcheur et la tension du vin.



## LE VIN

### ASSEMBLAGE

55 % Viosinho, 45 % Gouveio

### ÉLEVAGE

65% en cuves inox, 20% en barriques neuves de chêne français, 15% en barriques d'un vin pendant 5 mois. Pour les vins en barriques, une fois la fermentation alcoolique terminée, un bâtonnage est réalisé trois fois par semaine pendant un mois, puis une fois par semaine pendant trois mois.

### DÉGUSTATION

Le Cedro do Noval Reserva est élaboré à partir des cépages nobles Viosinho et Gouveio, qui confèrent au vin caractère et complexité. Le nez est intense et captivant, avec des notes fraîches d'agrumes et de pêche rehaussées par d'élégantes nuances florales. En bouche, il révèle une texture soyeuse et une acidité fine, mettant en avant des saveurs vibrantes de citron, de pêche mûre, de subtiles notes d'herbes sauvages et une minéralité marquée. La légère touche boisée offre une structure raffinée, tandis que la finale longue et expressive souligne la pureté et la profondeur du vin. Ce millésime 2024 est frais, vibrant et plein de caractère, reflétant le terroir schisteux unique du Douro.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2025

Date de mise en bouteille : mars 2025

### SERVICE

9°C-11°C

### ANALYSE

13,5 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,27

Acidité totale: 5,6 g/l

