



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

## Cedro do Noval, Vinho Tinto, Vinho Regional Duriense, 2022

Vinho Regional Duriense, Douro, Portugal

### APRESENTAÇÃO

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 de 2022 ficará marcado como um ano extraordinariamente seco, com condições meteorológicas na nossa região sem precedentes. Ainda assim, este ciclo mostrou também a notável resiliência das vinhas e das castas do Douro.

A precipitação registada na Quinta do Noval durante este ano vitícola foi de 364 mm, 276 mm abaixo da média de 1970 a 2000. As condições meteorológicas foram favoráveis durante o período de floração de maio e durante o crescimento dos bagos. Com um elevado número de cachos, era esperada uma boa vindima.

De 7 a 15 de julho, uma onda de calor trouxe consigo temperaturas diárias acima dos 40 °C, chegando a atingir os 45,5 °C na Quinta do Noval – sendo que a 15 de julho a vila do Pinhão registou a temperatura mais elevada de sempre em Portugal: 47 °C. De 30 de julho a 10 de agosto, fez-se sentir uma nova onda de calor, com temperaturas acima dos 40 °C.

As altas temperaturas, juntamente com uma humidade relativa baixa, contribuíram em grande medida para o ótimo estado sanitário das uvas. Registaram-se pouquíssimas doenças relacionadas com a vinha, sendo que a maioria das parcelas se manteve surpreendentemente verde e sem problemas de stress hídrico. Esta baixa incidência de doenças verifica-se claramente pelo pequeno número de cachos eliminados aquando do processo de seleção das uvas nas nossas adegas durante a vindima, e reflete-se ainda numa maior quantidade de vinho produzido.

#### VINDIMAS

A 25 de agosto, estávamos já a colher as uvas tintas para vinhos do Porto e tintos secos. O clima seco durante a época, juntamente com as reservas de água baixas que restringiram o crescimento da vinha, levaram a uma produção de cachos mais pequenos, com bagos igualmente pequenos. Os vinhos possuem uma cor excelente, com um aroma a fruta perfeitamente madura.

A precipitação registada entre 12 e 14 de setembro (28,4 mm) causou uma acentuada descida das temperaturas e melhorou o amadurecimento final das uvas. Decidimos interromper a vindima, dando às uvas alguns dias para secarem, melhorarem a maturação fenólica e ganharem mais açúcar. Os nossos melhores



vinhos do Porto e tintos secos foram produzidos durante a última semana de vindima após estas chuvas.

A vindima durou 37 dias e terminou a 27 de setembro. A produção total de uva na Quinta do Noval foi de 705 pipas, menos 5 % que em 2021.

## VINIFICAÇÃO

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

## VINHO

### ESTÁGIO

As castas são também envelhecidas separadamente em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 11 meses, em 15% de barricas novas. As castas são lotadas um mês antes do engarrafamento.

### TERROIR

O Cedro do Noval é um vinho de lote feito com castas tradicionais da região do Douro. Além destas também inclui a casta Syrah cujas plantações se iniciaram na Quinta do Noval no ano 2000. A sua expressão varietal é potenciada pelas excelentes condições que encontra no terroir da Quinta.

### DEGUSTAÇÃO

O nariz é intenso, revelando aromas florais e frutas vermelhas maduras. Belas notas de madeira são complementadas por especiarias e chocolate amargo. No paladar, é concentrado, com notas frutadas expressivas e uma frescura muito evidente. O final é longo e complexo, com taninos que equilibram o vinho de forma excepcional.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - julho 2024

Date de engarrafamento: 23 maio de 2024

### ANÁLISE

13.5 % vol.

açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.6

Acidez total: 5.6 g/l

### SERVIÇO

16°C-18°C

