



QUINTA DO NOVAL

SINCE 1715

Cedro do Noval, Vinho Branco, 2021

Douro DOC, 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. É produzido na Quinta do Noval com recurso a uvas cuidadosamente seleccionadas e cultivadas nas vinhas mais altas dos socalcos abruptos da Quinta do Noval, no coração do Douro, no norte de Portugal.

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola iniciou com um inverno bastante húmido, seguido de temperaturas amenas até à primavera. Essas duas condições conduziram a um abrolhamento precoce da vinha em março. O mês de abril proporcionou episódios regulares de chuva que contribuíram de forma positiva para as reservas de água dos solos.

A floração ocorreu cedo, no início de maio, o que fez antever uma vindima precoce. Junho foi um mês difícil, muito quente e húmido, com trovoadas regulares e queda de granizo que afetaram a região. Felizmente a Quinta do Noval e do Passadouro não foram atingidas por esse mau tempo.

O clima ameno de julho começou a moldar o carácter desta vindima, uma vez que contrastou completamente com as temperaturas recordes do ano passado no mesmo mês. As condições amenas continuaram em agosto e levaram a um amadurecimento lento e regular das uvas, tendo-se verificado uma menor desidratação que em 2020.

VINDIMAS

Vindimámos as uvas brancas de 24 a 27 de agosto. Os primeiros vinhos produzidos apresentavam aromas frutados e uma acidez vincada.

No geral podemos afirmar que a qualidade média dos vinhos produzidos é bastante boa. Os brancos secos são muito promissores, com cor brilhante e uma boa estrutura mineral em boca.

VINIFICAÇÃO

Todas as castas são desengaçadas e delicadamente esmagadas antes de serem prensadas. Os vinhos fermentam em cubas de inox, excepto o Viosinho, que fermenta em barricas de carvalho francês e representa 18% do lote. O objectivo é utilizar o Viosinho para a estrutura e preservar os aromas varietais das restantes castas. Não é feita a fermentação maloláctica.



VINHO

CASTAS

40% Viosinho, 38% Gouveio, 12% Arinto, 8% Códega de Larinho, 2% Rabigato

ESTÁGIO

O vinho foi envelhecido em barricas, das quais 20% são novas, durante 6 meses. A bâtonnage foi feita uma vez por semana durante 3 meses.

DEGUSTAÇÃO

De cor cristalina e luminosa, combina na perfeição aromas frutados, florais e minerais. Na boca é fresco e surgem aromas frutados intensos muito bem casados com um toque de especiarias que tornam o vinho mais complexo e largo. É untuoso, fresco, longo e com bom volume.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

SERVIÇO

9°C-11°C

ANÁLISE

13 % vol.

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.11

Acidez total: 6.1 g/l

