



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval, Reserva, Blanc, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

PRÉSENTATION

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

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.

VENDANGES

Les vendanges ont commencé le 17 août et se sont achevées le 28 septembre, elles ont duré 43 jours. Cette année, les raisins étaient plus gros, ce qui a permis d'obtenir un poids total de récolte plus important. Ces raisins présentaient également une plus grande concentration de tanins, un plus faible degré alcoolique potentiel et une acidité totale réduite.

Nous pouvons confirmer que la première phase des vendanges, qui a duré jusqu'au 2 septembre, s'est déroulée dans des conditions climatiques chaudes et sèches. Les pluies des 2 et 3 septembre (11,6 mm) nous ont contraints à suspendre la récolte et nous ont permis d'attendre quelques jours pour cueillir nos raisins à maturité optimale.

La production totale à Quinta do Noval a été de 841 pipas (35 de raisins blancs et 806 de raisins rouges).



VINIFICATION

Toutes les grappes sont éraflées et légèrement 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 au vin. 20 % de ces barriques sont neuves. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

LE VIN

ASSEMBLAGE

65 % Viosinho, 35 % Gouveio

ÉLEVAGE

65% en cuves inox, 20% en barriques neuves de chêne français, 15% en barriques d'un vin.

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. Le temps total passé en barriques est donc de cinq mois.

DÉGUSTATION

Ce vin blanc Cedro do Noval Reserva est élaboré à partir des cépages Viosinho et Gouveio, qui apportent du caractère et de la complexité à l'assemblage. Le nez offre des arômes intenses et captivants, avec des notes fraîches d'agrumes, de pêche et des touches florales qui ajoutent de l'élégance à l'ensemble. En bouche, il révèle une texture soyeuse et une acidité fine, ainsi que des saveurs vibrantes de citron, de pêche mûre, d'herbe de dittrichia et une note minérale distinctive. L'intégration subtile du chêne lui confère une structure raffinée, tandis que la persistance des saveurs prolonge le plaisir du vin.

Ce vin blanc Cedro do Noval Reserva 2023 est frais, vibrant et plein de caractère, reflétant le terroir schisteux unique de la région.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2024

Date de mise en bouteille : 2 avril 2024

SERVICE

9°C-11°C

ANALYSE

13,5 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,33

Acidité totale: 5,8 g/l

