



Cedro do Noval, Reserva, Vinho Branco, Douro DOC, 2023

Douro DOC, 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. O Cedro Reserva é produzido a partir de uma rigorosa seleção de uvas provenientes dos melhores terroirs de altitude entre as muitas vinhas com que trabalhamos. As castas utilizadas neste vinho são o Viosinho e o Gouveio.

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.

VINDIMAS

A vindima deste ano começou a 17 de agosto e terminou a 28 de setembro, estendendo-se por um período de 43 dias. Este ano apresentou uvas maiores, resultando num peso total maior da vindima. Essas uvas também exibiram uma maior concentração de taninos totais, um teor alcoólico potencial mais baixo e uma acidez total menor.

Podemos confirmar que a fase inicial da vindima, até 3 de setembro, ocorreu sob condições climáticas quentes e secas. A precipitação a 2 e 3 de setembro, totalizando 11,6 mm, obrigou-nos a suspender a vindima, permitindo-nos esperar alguns dias para alcançar o amadurecimento ideal.

A produção total na Quinta do Noval foi de 841 pipas (35 de uvas brancas e 806 de uvas tintas).



VINIFICAÇÃO

As diferentes castas são desengaçadas e ligeiramente esmagadas antes de serem prensadas. Os vinhos são maioritariamente fermentados em cubas de aço inoxidável, 35% são fermentados em barricas de carvalho francês de 225 litros, 20% deste carvalho é novo. O objectivo é manter a fineza aromática das castas e utilizar os vinhos fermentados em barricas para estrutura. Sem fermentação maloláctica.

VINHO

ESTÁGIO

65% cubas de aço inoxidável, 20% barricas novas, 15% barricas de segundo ano.

Os vinhos em barrica são revolvidos três vezes por semana durante o primeiro mês após a conclusão da fermentação alcoólica. Depois disso, apenas uma vez por semana durante mais três meses. O tempo total em barrica é, portanto, de cinco meses.

DEGUSTAÇÃO

Este Cedro Reserva é elaborado a partir das distintas castas Viosinho e Gouveio, que conferem carácter e complexidade ao vinho. O aroma é intenso e cativante, com notas frescas de citrinos, pêsego e nuances florais que acrescentam elegância ao conjunto. Na boca, revela uma textura sedosa e uma acidez fina, realçando sabores vibrantes de limão, pêsego maduro, erva-dittrichia e uma distintiva mineralidade. A integração subtil do carvalho proporciona uma estrutura refinada, enquanto o sabor prolongado enaltece o gosto pelo vinho.

Este Cedro do Noval Reserva Branco 2023 é fresco, vibrante e cheio de carácter, refletindo o terroir xistoso único da região.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2024

Data de engarrafamento: 2 de abril de 2024

ANÁLISE

13.5 % vol.

açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.33

Acidez total: 5.8 g/l

SERVIÇO

9°C-11°C

