



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval, Vinho Branco, Douro DOC, 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. Il est produit à Quinta do Noval en utilisant des raisins soigneusement sélectionnés, provenant des plus hautes terrasses du vignoble de Quinta do Noval, au cœur de la Vallée du Douro au nord du Portugal.

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. Certains viosinho et gouveio ont fermenté en barriques de chêne français de 225 litres, ce qui représente au total 20 % du vin et lui apporte de la structure. 10 % de ces barriques sont neuves. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

LE VIN

ÉLEVAGE

80% en cuves inox, 10% en barriques neuves de chêne français, 10% 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

Cedro do Noval Blanc 2023 présente un nez envoûtant, caractérisé par des notes d'agrumes, de pêche et de fruits à chair blanche. En bouche, il offre une expression pure avec des notes d'agrumes et de chêne très subtiles. Une touche de pêche et d'abricot apporte de la profondeur au vin. Sa structure robuste est complétée par une touche de pamplemousse. Plein de saveur, le vin offre une finale longue et raffinée.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2024

Date de mise en bouteille : 6 mars 2024

ANALYSE

13,5 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,38

Acidité totale: 5,8 g/l

SERVICE

9°C-11°C

