



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval, Vinho Branco, 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. É produzido na Quinta do Noval com recurso a uvas cuidadosamente selecionadas 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 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, com excepção de alguns Viosinho e Gouveio que são fermentados em barricas de carvalho francês de 225 litros, totalizando 20% do lote. 10% 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

CASTAS

30% Códaga de Iarinho, 25% Viosinho, 20% Gouveio, 15% Arinto, 10% Rabigato

ESTÁGIO

80% em cubas de aço inoxidável, 10% em barricas novas, 10% em 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 vinho apresenta aromas puros e encantadores, caracterizados por notas de citrinos, pêssego e frutos de polpa branca. Na boca, oferece uma expressão pura com notas de carvalho muito subtis por trás da fruta cítrica refinada. Um toque de pêssego e damasco adiciona profundidade ao vinho. A sua estrutura robusta é complementada por um toque de carácter de toranja. Repleto de sabor, o vinho oferece um final longo e refinado.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2024

Data de engarrafamento: 6 de março de 2024

SERVIÇO

9°C-11°C

ANÁLISE

13.5 % vol.

açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.38

Acidez total: 5.8 g/l

