



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Branco

2021



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 socacos abruptos da Quinta do Noval, no coração do Douro, no norte de Portugal.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

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 caráter 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.

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.

NOTA DE PROVA

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

CASTAS

O Cedro do Noval é um vinho de lote que utiliza castas brancas nobres do Douro:

40% Viosinho, 38% Gouveio, 14% Arinto, 8% Códega



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Branco

2021



VINIFICAÇÃO

A fermentação foi feita em barricas de carvalho francês, por um período de 20 dias a temperaturas entre 16 e 18°C. Não é feita a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

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.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C

ANALÍSES

Álcool: 13%

Açúcares totais: 0.6g/dm³

Acidez Total: 6.1g/dm³

pH: 3.11