



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Tinto

2019



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. Feito principalmente com as castas tradicionais portuguesas, contém também uma proporção de Syrah, que arredonda e abre a fruta e dá ao vinho enorme charme e acessibilidade.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2019 foi marcado por um inverno ameno e por condições geralmente secas, quase sem chuva de maio até final de agosto. Enquanto em muitas partes da Europa os produtores enfrentaram vagas de calor, e apesar de termos tido condições soalheiras, as temperaturas de verão no Douro foram, felizmente, mais baixas do que o habitual este ano, tornando a ausência de chuva mais fácil de suportar para as videiras. Além disso, a baixa humidade levou a uma baixa pressão de doenças nas vinha e deu origem a belas uvas saudáveis.

A colheita começou a 9 de setembro para as castas tintas. As condições de vindima foram ideais, com temperaturas moderadas e geralmente tempo seco. Uma pequena quantidade de chuva a 21/22 de setembro e, mais tarde, entre 14 e 17 de outubro ajudou.

As produções foram ligeiramente superiores às da nossa média de 10 anos e os mostos apresentaram grande acidez e frescura naturais. Terminámos a vindima a 18 de outubro após 6 semanas. Esta foi uma longa colheita, mas isto não é invulgar no Douro, onde a diversidade de castas, orientação e altitudes resulta em diferentes datas de vindima para cada parcela específica. Esta diversidade representa um desafio para a equipa técnica, mas também uma riqueza incrível, conferindo complexidade e carácter aos nossos vinhos da Quinta do Noval.

NOTA DE PROVA

Aroma intenso que revela aromas florais e de frutas vermelhas maduras. Bonitas notas de madeira associadas a especiarias e chocolate preto. Na boca é concentrado, as notas de fruta são expressivas e a frescura é muito evidente. Apresenta um longo e complexo final de boca com taninos que equilibram muito bem o vinho. Embora seja delicioso para beber já, este vinho apresenta excelente potencial de guarda.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Tinto

2019



CASTAS

O Cedro do Noval é um vinho de lote feito com castas tradicionais da região do Douro. Além destas também inclui a casta Syrah cujas plantações se iniciaram na Quinta do Noval no ano 2000. A sua expressão varietal é potenciada pelas excelentes condições que encontra no terroir da Quinta.

45% Touriga Nacional, 20% Syrah, 30% Touriga Francesa, 5% Tinto Cão.

VINIFICAÇÃO

As castas são fermentadas separadamente em cubas de inox por um período de 7 dias onde são posteriormente submetidas à fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

As castas são também envelhecidas separadamente em madeira durante 11 meses, em 15% de barricas novas de carvalho francês de 225 litros. As castas são lotadas um mês antes do engarrafamento.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

ANÁLISES

Álcool: 14%

Açúcares totais: 0.6g/dm³

Acidez Total: 5.8g/dm³

pH: 3.45