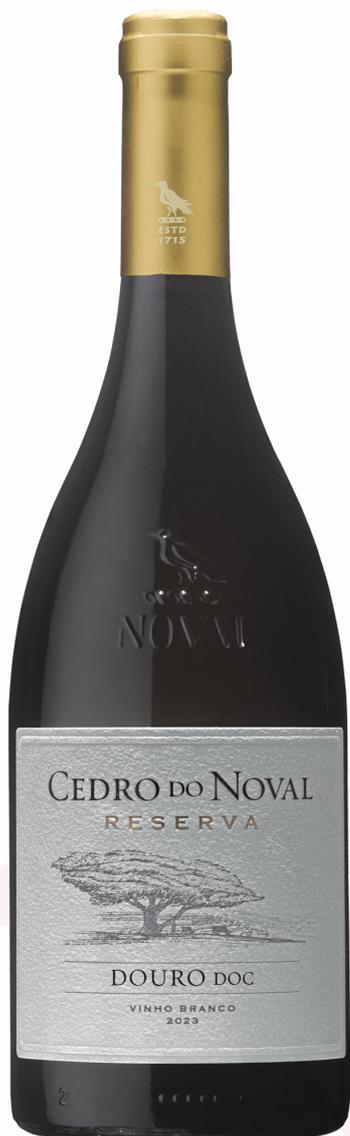




QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Reserva Vinho Branco 2023



DESCRIPTION

Nommé d'après le cèdre emblématique qui domine la terrasse de Quinta do Noval, Cedro do Noval est une expression authentique du Douro. Le Cedro do Noval RESERVA est élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de raisins provenant des meilleurs terroirs de haute altitude parmi les nombreux vignobles avec lesquels nous travaillons. Les cépages constituant l'assemblage de ce vin sont le viosinho et le gouveio.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin blanc Cedro do Noval Reserva est élaboré à partir des cépages Viosinho et Gouveio, qui apportent du caractère et de la complexité à l'assemblage. Le nez offre des arômes intenses et captivants, avec des notes fraîches d'agrumes, de pêche et des touches florales qui ajoutent de l'élégance à l'ensemble. En bouche, il révèle une texture soyeuse et une acidité fine, ainsi que des saveurs vibrantes de citron, de pêche mûre, d'herbe de dittrichia et une note minérale distinctive. L'intégration subtile du chêne lui confère une structure raffinée, tandis que la persistance des saveurs prolonge le plaisir du vin.

Ce vin blanc Cedro do Noval Reserva 2023 est frais, vibrant et plein de caractère, reflétant le terroir schisteux unique de la région.

Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

Cedro do Noval Reserva est un vin d'assemblage de cépages nobles du Douro : 65% Viosinho, 35% Gouveio.

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. 35 % est fermenté en barriques de chêne français de 225 litres, apportant ainsi de la structure au vin. 20 % de ces barriques sont neuves. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

ELEVAGE

65% en cuves inox, 20% en barriques neuves de chêne français, 15% 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.



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Reserva Vinho Branco 2023

TEMPERATURE DE SERVICE

9°C-11°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 13,5 %

Sucres résiduels : 0,6 g/l

Acidité totale : 5,8 g/l

pH : 3,33

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

2 avril 2024

