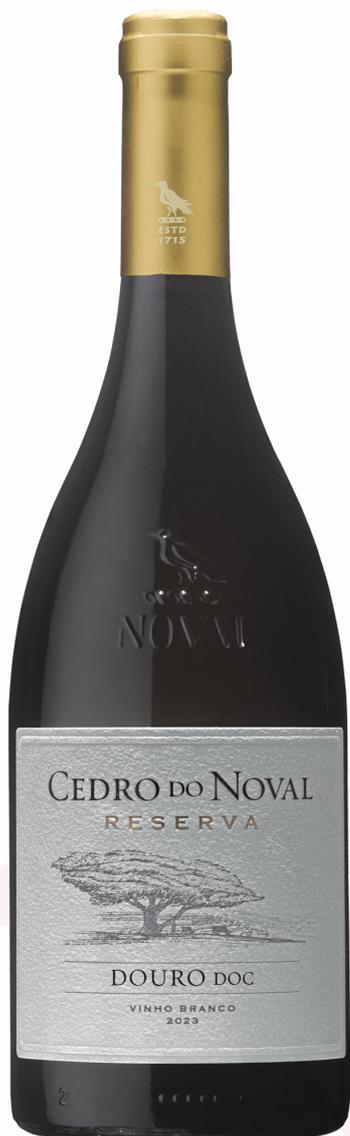




QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Reserva Vinho Branco 2023



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. O Cedro Reserva é produzido a partir de uma rigorosa seleção de uvas provenientes dos melhores terroirs de altitude entre as muitas vinhas com que trabalhamos. As castas utilizadas neste vinho são o Viosinho e o Gouveio.

NOTA DE PROVA

Este Cedro Reserva é elaborado a partir das distintas castas Viosinho e Gouveio, que conferem carácter e complexidade ao vinho. O aroma é intenso e cativante, com notas frescas de citrinos, pêssego e nuances florais que acrescentam elegância ao conjunto. Na boca, revela uma textura sedosa e uma acidez fina, realçando sabores vibrantes de limão, pêssego maduro, erva-dittrichia e uma distintiva mineralidade. A integração subtil do carvalho proporciona uma estrutura refinada, enquanto o sabor prolongado enaltece o gosto pelo vinho. Este Cedro do Noval Reserva Branco 2023 é fresco, vibrante e cheio de carácter, refletindo o terroir xistoso único da região.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico

CASTAS

O Cedro do Noval Reserva é um vinho de lote que utiliza castas brancas nobres do Douro: 65% Viosinho, 35% Gouveio.

VINIFICAÇÃO

As diferentes castas são desengaçadas e ligeiramente esmagadas antes de serem prensadas. Os vinhos são maioritariamente fermentados em cubas de aço inoxidável, 35% são fermentados em barricas de carvalho francês de 225 litros, 20% 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.

ENVELHECIMENTO

65% cubas de aço inoxidável, 20% barricas novas, 15% 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.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval Reserva Vinho Branco 2023

ANALÍSES

Álcool: 13.5%

Açúcares totais: 0.6g/l

Acidez Total: 5.8g/l

pH: 3.33

DATA DE ENGARRAFAMENTO

2 de abril de 2024

