

<http://www.quintadonoval.com/categorie-cedro.do.noval>



CEDRO DO NOVAL

O CLÁSSICO VINHO DO DOURO TINTO DA NOVAL

Charme e acessibilidade num estilo autenticamente do Douro

Com o nome da emblemática árvore que domina o terraço da Quinta do Noval, o Cedro 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.

CASTAS

O Cedro do Noval é um vinho de lote que usa as castas nobres do Douro e a casta Syrah. Nós plantamos a nossa primeira vinha de Syrah em 2000. A casta Syrah adapta-se perfeitamente ao Douro e expressa as características do solo, em vez de seu sabor varietal específico.

ORIGEM DAS UVAS

Todas as uvas provém da vinha da Quinta do Noval.

VINIFICAÇÃO

Nós utilizamos o método de remontagem para vinho em cubas de aço inoxidável, a uma temperatura fixa de 26°C.

MATURAÇÃO

Todo o vinho é estagiado em cascos de carvalho francês durante aproximadamente 18 meses.

MOMENTOS PARA DESFRUTAR

O Cedro do Noval é particularmente agradável:

- durante a refeição, com uma entrada ou com carne
- ou por si só, em qualquer ocasião.

TEMPERATURA IDEAL

Servir a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C.

QUANDO DEVO BEBER?

Está pronto a ser consumido após engarrafamento.
Aprecie este vinho jovem.

O QUE DIZ A IMPRENSA

'Aromatic, rich and **delicious**.'

Parker's Wine Bargain

2009

Cedro do Noval 2009

92 pts - 'It is becoming a **repetitive overachiever**. (...) it is a fine achievement at this price level and **one of the better values** in the vintage.' - **erobertparker.com**
MS, 12/2012

Cedro do Noval 2007

Pontuado no '**The best affordable wines**'

92 pts - Wine Spectator

KM,28/02/2010

Cedro do Noval 2004

18 pts - Altamente Recomendado 2007 "Uma maravilha o equilíbrio que denota. Final super-elegante, de grande extensão e pureza." - **Revista Wine**
2007

Pontuado no '**The best affordable wines**' - **Decanter**

07/2007

Safra 2012. Jantar da Confraria SEAC em 19/02/2016, no Bar do Victor – Praça da Espanha.