Quinta do Noval Cedro do Noval Branco

Portugal / Douro

Høyoppløselig bilde

5 601064 006127

Quinta do Noval er en av de mest ikoniske eiendommene i Douro-dalen, Portugal, med historiske røtter tilbake til 1715. Eiendommen består av 145 hektar vinmark, alle klassifisert som "Letra A" - den høyeste kvalitetsklassifiseringen i Douro. Quinta do Noval skiller seg ut ved å være den eneste store portvinsprodusenten som baserer hele produksjonen på én enkelt eiendom. Dette gir en tydelig terroiruttrykk i alle viner, med naturlig begrenset produksjon.Vinifikasjonen skjer tradisjonelt med fottråkking i granitt-lagares, etterfulgt av modning i en kombinasjon av eikefat og ståltanker, alt utført på eiendommen.

Etter en periode med forfall mot slutten av det portugisiske diktaturet, og en katastrofal brann i 1981 hvor 350 000 liter vin og 20 000 flasker gikk tapt, ble Quinta do Noval i 1993 kjøpt av det franske AXA Millésimes. Under den visjonære ledelsen til Christian Seely har Quinta do Noval gjenreist sitt renommé og befestet sin plass helt i toppen av kvalitetsvinverdenen. Noval har vært en pioner i Douro, både som tradisjonsbærer og innovatør.På toppen av portvinshierarkiet troner den legendariske Nacional Vintage Port, laget av druer fra pre-phylloxera vinstokker - en vin som flere ganger er kåret til verdens beste, og som kun finnes i ekstremt begrensede mengder.

Quinta do Noval Cedro do Noval Branco er en frisk og kompleks hvitvin fra vinmarker i Douro, dyrket på høytliggende parseller med skiferholdig jord. Vinen uttrykker det unike terroiret i regionen, kombinert med Quinta do Novals fokus på kvalitet og presisjon. Navnet "Cedro" viser til den ikoniske sederfuruen som står ved hovedhuset på eiendommen.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	Vinho Regional
Produsent	Quinta Do Noval
Årgang	2023
Druetyper	Gouveio, Rabigato, Viosinho, Códega do Larinho.
Vinifikasjon	Håndplukkede druer presses forsiktig. Spontangjæring i temperaturkontrollerte ståltanker og brukte franske eikefat. Fokus på minimal intervensjon for å bevare druens naturlige karakter.
Lagring	Modnet i ståltank og brukte franske eikefat i 6 måneder før tapping.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: <3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Aromatisk profil med toner av sitrus, pære, steinfrukt og hint av blomster og urter. Smaken er fyldig, med livlig syre, steinete struktur og en presis, frisk avslutning.

Volum 0,75 L	**Varenummer** 15812601	**EPD-nr** 6702351	**Pris Vinmonopolet** kr. 294,90
Antall i kasse 6	**Sortiment**	**SAP nr** 35825 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP