



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval 40 year old Tawny Port

Porto, Douro, Portugal

PRÉSENTATION

Noval Tawny 40 ans représente la mémoire de Quinta do Noval, l'histoire de ces 40 dernières années. Ce vin possède une concentration remarquable grâce à sa lente évolution pendant 40 ans au contact du bois. La gamme aromatique s'est énormément développée, offrant un bouquet élégant qui évoque les amandes et les noix, ce qui lui confère son caractère unique. Veloutée en bouche, ce porto offre un équilibre parfait entre la puissance des arômes et l'élégance de l'élevage. La finale est longue et séduisante.

L'ÉLABORATION

VINIFICATION

Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, avant de macérer dans les lagares, les cuves en pierre traditionnelles de la Quinta, pour assurer la meilleure extraction possible au cours de la fermentation.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão et Sousão prédominent au milieu des cépages traditionnels de la région d'appellation contrôlée du Douro.

ÉLEVAGE

Noval Tawny 40 ans est un assemblage de vieux Portos de différents millésimes, d'une moyenne d'âge de 40 ans, élevés en barriques de 640L appelés cascos.

SERVICE

Servir à 10-14°C.

La décantation n'est pas nécessaire car ce porto filtré ne présente aucun dépôt. Il est prêt à consommer dès sa mise en bouteille. A déguster dans les 3 mois environ après ouverture, en conservant la bouteille au frais.

