



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval 40 year old Tawny Port

Porto, Douro, Portugal

APRESENTAÇÃO

O Porto Noval Tawny 40 Anos representa a memória da Quinta do Noval, a história dos últimos 40 anos. Este vinho oferece uma concentração notável graças à sua lenta evolução ao longo de 40 anos em contacto com a madeira. A gama aromática desenvolveu-se enormemente, oferecendo um bouquet elegante que lembra as amêndoas e as nozes, o que lhe confere um carácter único. Aveludado no paladar, este Porto oferece um equilíbrio perfeito entre aromas poderosos e envelhecimento elegante. O final de boca é longo e sedutor.

ELABORAÇÃO

VINIFICAÇÃO

As uvas da Quinta do Noval são pisadas a pé para obter o mosto e depois durante a fermentação são novamente esmagadas nos tradicionais lagares de pedra da Quinta.

VINHO

MISTURA

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão e Sousão são as castas que predominam entre as tradicionais castas da Região Demarcada do Douro.

ESTÁGIO

O Noval Tawny 40 anos é um lote de vinhos do Porto velhos de diferentes colheitas, com uma idade média de 40 anos, envelhecidos em cascos de carvalho de 640L.

SERVIÇO

Servir a 10-14 °C.

Para este vinho do Porto filtrado não é necessário o processo de decantação. Pronto a beber assim que é engarrafado. Aprecie-o no prazo de 3 meses após a abertura, conservando a garrafa num local fresco.

