



Noval Black Reserve

Porto, Douro, Portugal

PRÉSENTATION

Noval Black Reserve est une nouvelle façon de consommer le Porto : un Porto fruité et gourmand, accessible à tous. Ce Porto est destiné à être dégusté tout simplement frais ou comme ingrédient de cocktail. Une expression claire du style de Noval, sans besoin de vieillissement particulier et sans décantation formelle.

L'ÉLABORATION

VINIFICATION

50 % des raisins sont foulés au pied et fermentés dans les lagares, cuves en pierre traditionnelles de la Quinta. Le reste est foulé mécaniquement et vinifié dans des cuves en inox à une température contrôlée de 24°C.

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 Black Reserve est un assemblage de vins d'une moyenne d'âge de 2 ou 3 ans, élevés en foudres et en cuves inox pour préserver sa fraîcheur.

TERROIR

Les raisins proviennent pour une partie du vignoble de Quinta do Noval, pour une autre, de vignobles classés A situés au cœur de la Vallée du Douro.

SERVICE

7-8°C

