



Noval Black Reserve

Porto, Douro, Portugal

APRESENTAÇÃO

Noval Black Reserve é uma nova forma de beber Vinho do Porto: um Porto frutado e gourmet acessível a todos. Este Porto foi concebido para ser apreciado simplesmente fresco ou como ingrediente em cocktails. Uma expressão clara do estilo Noval, sem necessidade de envelhecimento especial ou decantação formal.

ELABORAÇÃO

VINIFICAÇÃO

Uma parte das uvas é pisada a pé nos lagares tradicionais de pedra da Quinta. Outra parte é esmagada mecanicamente em cubas inox.

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

Noval Black Reserve é envelhecido durante 2 anos em tonéis e cubas inox para preservar a sua frescura.

TERROIR

Algumas das uvas vêm da vinha da Quinta do Noval, as restantes vêm de vinhas de letra «A-» localizadas no coração do Vale do Douro.

SERVIÇO

7-8°C

