



## Noval Extra Dry White Port

Porto, Douro, Portugal

### PRÉSENTATION

Ce porto blanc sec est subtil, fruité et léger. Délicieusement rafraîchissant, il accompagnera vos apéritifs salés et sera l'accord parfait pour réaliser le fameux Porto Tonic.

### L'ÉLABORATION

#### VINIFICATION

50 % fermentent avec une macération pelliculaire et 50 % sans, le tout dans des cuves en inox thermorégulées entre 18 et 20°C.

### LE VIN

#### ASSEMBLAGE

Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato et Códega prédominent au milieu des cépages blancs traditionnels de la région d'appellation contrôlée du Douro.

#### ÉLEVAGE

Noval Extra Dry White est un assemblage de vins blancs d'une moyenne d'âge de 2 ans, élevés en majorité dans de vieilles cuves en bois et 10% en cuves inox.

#### SERVICE

7-9°C

