



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

