



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

## Noval Extra Dry White Port

Porto, Douro, Portugal

### APRESENTAÇÃO

Este Porto branco seco é subtil, frutado e leve. Deliciosamente refrescante, acompanhará os seus aperitivos salgados e é a combinação perfeita para o famoso Porto Tonic.

### ELABORAÇÃO

#### VINIFICAÇÃO

50% com maceração pelicular e 50% sem maceração melicular, em cubas fechadas de aço inoxidável com uma temperatura controlada de 18-20°C.

### VINHO

#### MISTURA

Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato e Códega as castas que predominam entre as tradicionais castas brancas da Região Demarcada do Douro.

#### ESTÁGIO

Noval Extra Dry White é um lote de vinhos brancos com uma idade média de 2 anos, envelhecidos maioritariamente em balseiros de madeira velha e 10% em cubas de inox.

#### SERVIÇO

7-9°C

