Noval Extra Dry White

Porto DOC, Douro, Portugal

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

CASTAS

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

7-9ºC

QUINTA DO NOVAL
SINCE 1715

Quinta Do Noval - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

ABUSO DE ÁLCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.