



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Fine Ruby

Porto, Douro, Portugal

PRÉSENTATION

Noval Fine Ruby est un porto d'une belle couleur rouge rubis avec un caractère fruité particulier, rappelant les cerises sauvages. En bouche, il est bien équilibré avec des fruits intenses et une belle longueur. Un porto idéal pour découvrir le style Ruby.

L'ÉLABORATION

VINIFICATION

Il est vinifié par remontage dans des cuves en inox thermorégulées entre 26 et 28°C.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Tinta Roriz, Touriga Francesa et Tinta Barroca prédominent au milieu des cépages traditionnels de la région d'appellation contrôlée du Douro.

ÉLEVAGE

Noval Fine Ruby est un assemblage de vins de différents jeunes millésimes, d'une moyenne d'âge de 3 ans, et élevés en foudres.

SERVICE

Servir à 10-14°C.

A déguster dès à présent et à consommer dans les 2 semaines après ouverture, en conservant la bouteille au frais.

La décantation n'est pas nécessaire.

