



QUINTA DO NOVAL

SINCE 1715

Noval Fine Ruby

Porto DOC, Douro, Portugal

O Noval Fine Ruby é um belo vinho do Porto vermelho rubi com um carácter frutado distinto, que faz lembrar cerejas silvestres. É equilibrado no palato, com fruta intensa e bom comprimento. Um Porto ideal para descobrir o estilo Ruby.

ELABORAÇÃO

VINIFICAÇÃO

Este porto é vinificado em cubas de aço inoxidável com remontagens e uma temperatura controlada de 26-28°C

VINHO

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Francesa e Tinta Barroca são as castas que predominam entre as tradicionais castas da Região Demarcada do Douro.

ESTÁGIO

O Noval Fine Ruby é um lote de vinhos de diferentes colheitas jovens, com uma idade média de 3 anos, envelhecidos em tonéis.

SERVIÇO

Servir a 10-14°C.

É possível apreciar o Noval Fine Ruby logo após o engarrafamento e durante duas semanas depois de aberto.

A decantação não é necessária.

