



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Fine Tawny

Porto DOC, Douro, Portugal

Noval Fine Tawny est un porto d'une couleur brique intense. Le nez est complexe avec des arômes frais de framboise et de cerise. Il offre une douceur en bouche avec une finale tout en fraîcheur. Un porto idéal pour découvrir le style Tawny.

L'ÉLABORATION

VINIFICATION

Ce Porto 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 Tawny est un assemblage de vins de différents millésimes, d'une moyenne d'âge de 3 ans, vieillis en vieux fûts de chêne.

SERVICE

10°C-14°C

