



## Noval Fine Tawny Port

Porto, Douro, Portugal

### APRESENTAÇÃO

O Noval Fine Tawny é um vinho do Porto com uma cor tijolo intensa. O nariz é complexo, com aromas frescos de framboesa e cereja. Na boca é suave, com um final fresco. Um Porto ideal para descobrir o estilo Tawny.

### ELABORAÇÃO

#### VINIFICAÇÃO

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

### VINHO

#### MISTURA

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 Tawny é um lote de vinhos de diferentes colheitas, com uma idade média de 3 anos, envelhecidos em cascos de carvalho velho.

#### SERVIÇO

10-14°C

