



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Fine Tawny

Porto DOC, Douro, Portugal

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

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 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

