



Noval 10 year old Tawny Port

Porto DOC, Douro, Portugal

Noval Tawny 10 ans est une parfaite expression du style Vieux Tawny, avec une belle couleur identifiable par sa brillance. Ce magnifique porto est reconnaissable par ses arômes complexes de fruits frais, qui s'allient avec des arômes typiques de fruits secs telle que le noisette. Ce Tawny 10 ans, vieilli en fûts de chêne, présente une structure à la fois riche, onctueuse et élégante. Le connaisseur sera comblé par la perfection de son style.

L'ÉLABORATION

VINIFICATION

Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, avant de macérer dans les lagares, les cuves en pierre traditionnelles de la Quinta, pour assurer la meilleure extraction possible au cours de la fermentation.

LE VIN

ASSEMBLAGE

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

ÉLEVAGE

Noval Tawny 10 ans est un assemblage de vieux Portos de différents millésimes, d'une moyenne d'âge de 10 ans, élevés en barriques de 640L appelés cascos.

SERVICE

Servir à 10-14°C.

La décantation n'est pas nécessaire car ce porto filtré ne présente aucun dépôt. Il est prêt à consommer dès sa mise en bouteille. A déguster dans les 3 mois environ après ouverture, en conservant la bouteille au frais.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 92/100

"This is solidly built, with a core of kirsch, red licorice and dried cherry notes backed by light toffee and fruitcake hints."

James Molesworth, Wine Spectator, 28/02/2025



92/100

"This smooth and sleek Port combines fresh fruit with good, mature nut, honey and fig flavors to be enjoyed before a meal if chilled and for dessert at a warmer temperature. Plenty of ruby in the color, with less amber than many tawnies, and accompanying fruitiness that is characteristic of Noval."

Jim Gordon, James Suckling, 13/06/2024

92/100

"[...] It's complex, medium to full-bodied, and rounded on the palate, with plenty of fruit as well as complexity. [...] this is in a sweet spot for me, with a solid mix of sweet fruit and some complex, spicy, tertiary nuances."

Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck, 07/02/2023

