



Noval Fine White

Porto DOC, Douro, Portugal

Noval Fine White présente une couleur jaune doré. Au nez, il dévoile un bouquet fruité que l'on retrouve en bouche, avec une douceur et une onctuosité très marquée. C'est un excellent porto blanc pour accompagner vos apéritifs.

L'ÉLABORATION

VINIFICATION

50 % fermentent avec une macération pelliculaire et 50 % sans, le tout dans des cuves en inox thermorégulées entre 18 et 20°C.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato et Códega prédominent au milieu des cépages blancs traditionnels de la région d'appellation contrôlée du Douro.

ÉLEVAGE

Noval Fine White est un assemblage de vins blancs d'une moyenne d'âge de 2 à 3 ans, élevés dans de vieilles cuves en bois et en cuves inox.

SERVICE

7-9°C

