



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Tawny Reserve

Porto DOC, Douro, Portugal

Noval Tawny Reserve est un porto de couleur rouge ambré. Il est issu d'un assemblage de vins de qualité supérieure, élevés en moyenne 7 ans. Cet élevage prolongé lui confère un caractère soyeux et crémeux, au goût de noix. Élégance et finesse caractérisent la fin de bouche.

L'ÉLABORATION

VINIFICATION

Ce Porto est vinifié par remontage dans des cuves en inox thermo-régulées 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 Tawny Reserve est un assemblage de vins de différents millésimes, d'une moyenne d'âge de 7 ans, vieillis en vieux fûts de chêne.

SERVICE

10-14°C

