



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Tawny Reserve Port

Porto, Douro, Portugal

APRESENTAÇÃO

O Noval Tawny Reserve é um vinho do Porto de cor vermelho-âmbar. É produzido a partir de um lote de vinhos de qualidade superior, envelhecidos durante uma média de 7 anos. Este envelhecimento prolongado confere-lhe um carácter sedoso e cremoso, com um sabor a nozes. A elegância e a finura caracterizam o seu final.

ELABORAÇÃO

VINIFICAÇÃO

Este porto é vinificado em cubas 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 Tawny Reserve é um lote de vinhos de diferentes colheitas, com uma idade média de 7 anos, envelhecidos em cascos de carvalho velhos.

SERVIÇO

10-14°C

