



## Noval 20 year old Tawny Port

Porto DOC, Douro, Portugal

Noval Tawny 20 ans présente une robe de couleur ambrée avec des reflets dorés. Ce porto est d'une grande pureté, d'une noblesse infaillible et d'un équilibre parfait. Tout ce qu'il a acquis pendant son élevage en barriques est ici parfaitement intégré : avec une gamme aromatique très complexe comme les fruits secs tels que les amandes et les noix, et les cerises à l'eau de vie ainsi que des notes de caramel salé.

### 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 20 ans est un assemblage de vieux Portos de différents millésimes, d'une moyenne d'âge de 20 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.

