



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Black Reserve

DESCRIPTION

Noval Black Reserve est une nouvelle façon de consommer le Porto : un Porto fruité et gourmand, accessible à tous. Ce Porto est destiné à être dégusté tout simplement frais ou comme ingrédient de cocktail. Une expression claire du style de Noval, sans besoin de vieillissement particulier et sans décantation formelle.

VINIFICATION

50 % des raisins sont foulés au pied et fermentés dans les lagares, cuves en pierre traditionnelles de la Quinta. Le reste est foulé mécaniquement et vinifié dans des cuves en inox à une température contrôlée de 24°C.

ELEVAGE

Noval Black Reserve est un assemblage de vins d'une moyenne d'âge de 2 ou 3 ans, élevés en foudres et en cuves inox pour préserver sa fraîcheur.

SERVICE

7-8°C

LE TERROIR

Les raisins proviennent pour une partie du vignoble de Quinta do Noval, pour une autre, de vignobles classés A situés au coeur de la Vallée du Douro.

