



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Black Reserve



DESCRIPTION

Noval Black Reserve est une nouvelle façon de consommer le Porto, un Porto nouvelle génération, destiné à être dégusté tout simplement frais, avec du chocolat noir, ou encore utilisé comme ingrédient de cocktail.

Une expression claire du style de Noval, sans besoin de vieillissement particulier et sans décantation formelle. Sans complication.

CÉPAGES

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão.

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 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.

TEMPERATURE DE SERVICE

7°C-8°C

ORIGINE DES RAISINS

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.