QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Extra Dry White

DESCRIPTION

Ce Porto Blanc sec est subtil, fruité et léger. Il fait un apéritif intéressant et différent servi avec des noix salées. Légèrement frappé ou mélangé avec de l'eau tonique, il est délicieusement rafraîchissant.

NOTE DE DÉGUSTATION

Une couleur de citrine avec un bouquet intense et fruité. En bouche il est élégant, fin avec un bon équilibre entre l'alcool, le sucre et l'acidité, qui donne au vin le cran et la fraîcheur d'un apéritif. La finale est longue et plaisante.
Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato et Códega prédominent au milieu des cépages blancs traditionnels de la région d'appellation contrôlée du Douro.

VINIFICATION

50 % fermentent avec une macération pelliculaire et 50 % sans, le tout dans des cuves en inox thermorégulées entre 18 et 20°C.

ELEVAGE

Noval Extra Dry White est un assemblage de vins ayant une moyenne d'âge de 2 ans. L'élevage est réalisé en majorité dans de vieilles cuves en bois et 10 % dans des cuves inox.

TEMPERATURE DE SERVICE

7°C-9°C