QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Fine Ruby

DESCRIPTION

C'est un vin coloré, vif, poivré, plein de saveurs de fruits frais. Il est mis en bouteille après 3 ans en fûts. Un Porto idéal pour boire de façon décontractée.

NOTE DE DÉGUSTATION

« Une couleur vive, rubis. Un nez intense, plein de jeunesse avec un caractère fruité particulier, rappelant les cerises sauvages. Au palais il est bien équilibré avec des fruits intenses et une belle longueur en bouche. À boire à peine frais comme apéritif ou chambré sur un dessert. »
Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

Tinta Roriz, Touriga Francesa et Tinta Barroca prédominent au milieu des cépages traditionnels de la région d'appellation contrôlée du Douro.

VINIFICATION

Ce Noval Ruby est vinifié par remontage dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées entre 26 et 28°C.

ELEVAGE

Noval Fine Ruby est un assemblage de vins ayant une moyenne d'âge de 3 ans, et élevés en foudres.

SERVICE

15°C-17°C