



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Fine White

NOTE DE DÉGUSTATION

« La robe présente une couleur jaune doré, le nez dévoile un bouquet fruité. En bouche il est doux, fin, onctueux avec un bon équilibre et une bonne persistance aromatique. C'est un excellent Porto pour un apéritif décontracté. Il doit être servi frais. »

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 % fermente avec une macération pelliculaire et 50 % sans, le tout dans des cuves en inox thermo-régulées entre 18 et 20°C.

ELEVAGE

Noval Fine White est un assemblage de vins ayant une moyenne d'âge de 2 ou 3 ans, élevés dans de vieilles cuves en bois et en cuves inox.

TEMPERATURE DE SERVICE

7°C-9°C

