



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Fine White



DESCRIPTION

Noval Fine White présente une couleur jaune doré. Au nez, il dévoile un bouquet fruité que l'on retrouve en bouche, avec une douceur et une onctuosité très marquée. C'est un excellent porto blanc pour accompagner vos apéritifs.

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

SERVICE

7-9°C