



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Lágrima



NOTE DE DÉGUSTATION

« Une couleur jaune doré avec un bouquet intense et floral. En bouche il est très doux, riche, crémeux et velouté, avec une finale 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

Il fermente avec une macération pelliculaire dans des cuves en inox thermorégulées entre 18 et 20 degrés.

ELEVAGE

Noval Lágrima est un assemblage de vins ayant une moyenne d'âge de 3 à 5 ans et élevés dans de vieilles cuves en bois.

TEMPERATURE DE SERVICE

7°C-9°C