



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Tawny Reserve



DESCRIPTION

Ce porto est un assemblage de vins de qualité supérieure, d'une moyenne d'âge de 7 ans pour donner au vin un caractère soyeux, au goût de noix, six ans crémeux. L'élevage et l'assemblage ajoutent de l'élégance et de la finesse.

NOTE DE DÉGUSTATION

« Une couleur rouge ambrée. Bon nez complexe caractéristique d'un jeune Tawny. Il est riche, rond et bien structuré au palais avec élégance et une finale qui dure. »

Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

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

VINIFICATION

Ce Noval Tawny est vinifié par remontage dans des cuves en inox thermo-régulées entre 26 et 28°C.

ELEVAGE

Noval Tawny Réserve est un assemblage de vins ayant une moyenne d'âge de 7 ans et élevés en vieux fûts de chêne.

SERVICE

10°C-14°C