



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Tawny 10 Year Old



DESCRIPTION

Noval Tawny 10 ans est une parfaite expression du style Vieux Tawny. Celui qui le goûte pour la première fois comprend clairement ce qu'est un porto vieilli en fûts de chêne. Le connaisseur sera comblé par la perfection de son style.

NOTE DE DÉGUSTATION

« Une belle couleur de Vieux Tawny identifiable par sa brillance. Parmi ses arômes complexes, le jeune fruit plein de vie s'allie joliment avec des arômes séduisants et typiques de fruits secs tels que la noisette. Riche et onctueux en bouche, il présente une structure élégante et une longue finale. »

Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz

VINIFICATION

Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, avant de macérer dans les lagares, les cuves en pierre traditionnelles de la Quinta, pour assurer la meilleure extraction possible au cours de la fermentation.

ELEVAGE

Noval Tawny 10 ans est un assemblage de vieux Portos de différents millésimes, d'une moyenne d'âge de 10 ans, élevés en barriques de 640L appelés cascos.

TEMPERATURE DE SERVICE

9°C-14°C