



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Tawny 20 Year Old



DESCRIPTION

L'expression la plus pure, la plus noble, la plus équilibré du style Vieux Tawny de Noval. Tout ce qu'il a acquis pendant son élevage en fûts est ici parfaitement intégré : complexité et gamme aromatique.

NOTE DE DÉGUSTATION

« La robe présente la couleur classique du Vieux Tawny avec des reflets dorés. Le bouquet élégant évoque les fruits secs et les amandes, ce qui lui confère son caractère original. En bouche, son velouté élégant, sa grande concentration précède une finale séduisante toute en longueur. »

Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

Touriga Nacional, Touriga Franca, 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 20 ans est un assemblage de vieux portos de différents millésimes d'une moyenne d'âge de 20 ans et élevés en fûts de chêne.

TEMPERATURE DE SERVICE

9°C-14°C