



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Black Reserve



Noval Black Reserve é uma nova forma de beber Vinho do Porto, um vinho de uma nova era concebido para ser acompanhado de chocolate negro ou simplesmente bebido fresco, usado também como ingrediente em cocktails.

Uma expressão clara do estilo Noval, novo e sem necessidade de decantação. Sem complicações – apenas um excelente cálice de Vinho do Porto.

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão.

VINIFICAÇÃO

Uma parte das uvas é pisada a pé nos lagares tradicionais de pedra da Quinta. Outra parte é esmagada mecanicamente em cubas inox.

ENVELHECIMENTO

Noval Black é envelhecido durante 2 anos em tonéis e cubas inox para preservar a sua frescura.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

7°C-8°C

A ORIGEM DAS UVAS

Algumas das uvas vêm da vinha da Quinta do Noval, as restantes vêm de vinhas de letra «A-» localizadas no coração do Vale do Douro.