



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Noval Extra Dry White

---

Este Porto branco seco é subtil, frutado e leve. Deliciosamente refrescante, acompanhará os seus aperitivos salgados e é a combinação perfeita para o famoso Porto Tonic.

### VINIFICAÇÃO

50% com maceração pelicular e 50% sem maceração melicular, em cubas fechadas de aço inoxidável com uma temperatura controlada de 18-20°C.

### ENVELHECIMENTO

Noval Extra Dry White é um lote de vinhos brancos com uma idade média de 2 anos, envelhecidos maioritariamente em balseiros de madeira velha e 10% em cubas de inox.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

7-9°C

