



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Noval Extra Dry White

---



Este Porto Branco Seco é subtil, frutado e leve. É um aperitivo delicioso e refrescante quando servido fresco ou misturado com água tônica e acompanhado com amêndoas torradas.

### NOTA DE PROVA

Cor amarelo citrino. Aroma intenso e frutado. Na boca é elegante, fino com um bom equilíbrio entre álcool, açúcar e acidez, que lhe dão o nervo e a frescura de um aperitivo e um final longo e agradável. Deve servir-se fresco antes de uma refeição.

Carlos Agrellos, Director Técnico

### CASTAS

Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato e Códega.

### VINIFICAÇÃO

50 % com maceração pelicular e 50% sem maceração melicular, em cubas fechadas de aço inox com temperatura controlada a 18°/20°C.

### ENVELHECIMENTO

Lote de vinhos com média 2 anos. 90% em balseiros de madeira velha e 10% em cubas de aço inoxidável.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

7°C-9°C