



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Fine Ruby



O Noval Fine Ruby é um belo vinho do Porto vermelho rubi com um carácter frutado distinto, que faz lembrar cerejas silvestres. É equilibrado no palato, com fruta intensa e bom comprimento. Um Porto ideal para descobrir o estilo Ruby.

VINIFICAÇÃO

Este porto é vinificado em cubas de aço inoxidável com remontagens e uma temperatura controlada de 26-28°C

ENVELHECIMENTO

O Noval Fine Ruby é um lote de vinhos de diferentes colheitas jovens, com uma idade média de 3 anos, envelhecidos em tonéis.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Servir a 10-14°C.

É possível apreciar o Noval Fine Ruby logo após o engarrafamento e durante duas semanas depois de aberto.

A decantação não é necessária.