



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Fine White



NOTA DE PROVA

"Tem uma cor amarela dourada e um bouquet frutado. Em boca é doce, untuoso, com bom equilíbrio e persistência aromática. Um excelente porto para um aperitivo informal. Deve ser servido fresco."
Carlos Agrellos, Diretor Técnico

CASTAS

A Malvasia Fina, o Gouveio, o Rabigato e a Códega predominam entre outras castas brancas tradicionais da Região Demarcada do Douro.

VINIFICAÇÃO

50% com maceração pelicular e 50% sem, em cubas inox com temperatura controlada entre os 18/20°C.

ENVELHECIMENTO

Um lote de vinhos envelhecidos em balseiros antigos e cubas de inox durante 2 a 3 anos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

7°C-9°C