QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Fine White

O Noval Fine White tem uma cor amarela dourada. No nariz, revela um bouquet frutado que se reflecte no paladar, com uma suavidade e cremosidade marcantes. É um excelente vinho do Porto branco para acompanhar os seus aperitivos.

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 Fine White é um lote de vinhos brancos com uma idade média de 2 a 3 anos, envelhecidos em balseiros de madeira velha e cubas de inox.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

7-9°C