QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Tawny Reserve

Este vinho é um lote de vinhos de qualidade envelhecidos durante cinco a seis anos para obter um caráter suave, cremoso e tostado. O envelhecimento e o blend trazem elegância e finesse.

NOTA DE PROVA

"Cor tawny avermelhada. Nariz complexo com perfil de Tawny jovem. Vinho redondo, opulento e bem estruturado na boca com elegância e final longo."
Carlos Agrellos, Diretor Técnico

CASTAS

A Tinta Roriz, a Touriga Franca e a Tinta Barroca predominam entre as castas tradicionais da Região Demarcada do Douro.

VINIFICAÇÃO

O Noval Tawny Reserva é vinificado em cubas de inox com remontagens e uma temperatura de 26°/28°C.

ENVELHECIMENTO

Lote de vinhos com uma idade média de 5 a 6 anos, envelhecido em tonéis.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

10°C-14°C