



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Tawny 10 Anos

---



É uma perfeita expressão do estilo Tawny Noval. Desenvolveu os atributos clássicos de um Vinho do Porto Tawny Velho mas guarda ainda muito da frescura e da fruta da sua juventude.

### NOTA DE PROVA

«Um Porto Tawny belíssimo, reconhecível pelo seu brilho. Entre os seus complexos aromas, a fruta jovem e intensa mistura-se muito bem com os aromas típicos e atraentes de frutos secos como a avelã. Rico e macio na boca, dá-nos uma estrutura elegante e um final longo e demorado.»

Carlos Agrellos, Director Técnico

### CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz

### VINIFICAÇÃO

As uvas da Quinta do Noval são pisadas a pé para obter o mosto e depois durante a fermentação são novamente esmagadas nos tradicionais lagares de pedra da Quinta.

### ENVELHECIMENTO

O Noval Tawny 10 anos é um lote de vinhos do Porto velhos de diferentes colheitas, com uma idade média de 10 anos, envelhecidos em cascos de 640L.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-14°C