

## Tawny 10 Anos

O Porto Noval Tawny 10 Anos é uma perfeita expressão do estilo Tawny Noval, com uma bela cor reconhecível pelo seu brilho. Este magnífico Porto é reconhecível pelos seus complexos aromas de fruta fresca, que se combinam com os aromas típicos de frutos secos, como a avelã. Este Tawny 10 Anos, envelhecido em cascos de carvalho velhos, tem uma estrutura rica, suave e elegante. Os apreciadores ficarão encantados com a perfeição do seu estilo.

## 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 carvalho de 640L.

## TEMPERATURA DE SERVIÇO

Servir a 10-14 °C.

Para este vinho do Porto filtrado não é necessário o processo de decantação. Pronto a beber assim que é engarrafado. Aprecie-o no prazo de 3 meses após a abertura, conservando a garrafa num local fresco.

