



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Tawny 20 Year Old



Harmonioso e equilibrado, delicado, elegante e longo, com toda a complexidade aromática típica dos Vinhos do Porto Tawny da Noval.

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

«A cor tem a tonalidade clássica de um Porto Tawny Velho com reflexos dourados. O bouquet elegante sugere fruta seca e amêndoas, que lhe dão o seu caráter invulgar. No paladar, a suavidade elegante e a concentração intensa prenunciam um agradável e maravilhosamente prolongado final.»

Carlos Agrellos, Director Técnico

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, 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 20 anos é uma mistura de Vinhos do Porto Velhos de diferentes colheitas que envelheceram em casco de carvalho, com idade média de 20 anos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-14°C