QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Tawny 20 Anos

O Porto Noval Tawny 20 anos apresenta uma cor âmbar com reflexos dourados. Este Porto apresenta uma grande pureza, uma nobreza inabalável e um equilíbrio perfeito. Tudo o que adquiriu durante o seu envelhecimento em cascos de carvalho está aqui perfeitamente integrado, com uma gama de aromas muito complexa que inclui frutos secos como amêndoas e nozes, cerejas em aguardente e notas de caramelo salgado.

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 um lote de vinhos do Porto velhos de diferentes colheitas, com uma idade média de 20 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.