



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Tawny 40 Anos



O Noval Tawny 40 anos representa a memória da Quinta do Noval, a história dos últimos 40 anos.

Este vinho tem uma concentração notável devido à sua lenta evaporação durante 40 anos em contacto com a madeira. A sua gama aromática desenvolveu-se imenso.

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 40 anos é um lote de vinhos do Porto velhos de diferentes colheitas, com uma idade média de 40 anos, envelhecidos em cascos de 640L.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-14°C