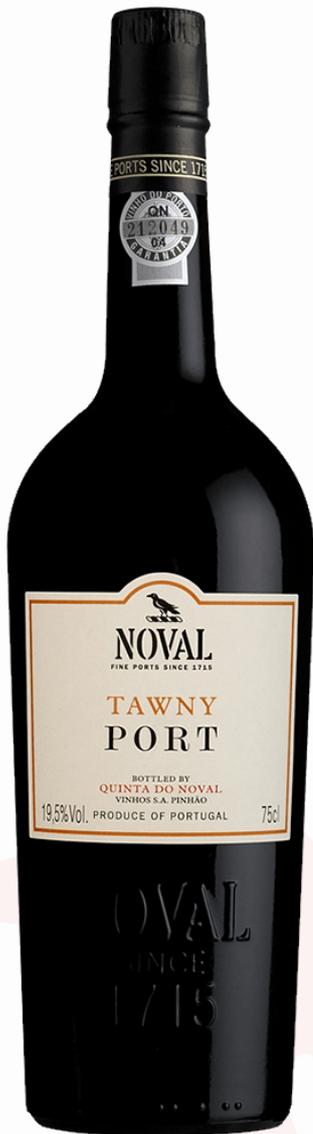




QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Tawny



DESCRIPTION

Soigneusement sélectionné et vieillit en fûts de chêne pendant trois ans, le Porto Tawny est plus léger et plus doux que le Porto Ruby. Il est élégant, délicat avec des nuances ambrées et un final frais.

NOTE DE DÉGUSTATION

« Une couleur brique intense. Il a un nez plus complexe que le Ruby, il montre de jeunes fruits avec un caractère de framboise. Au palais il est plutôt sucré avec des fruits bien équilibrés et une belle richesse. À boire légèrement frappé en apéritif ou chambré sur un dessert. »

Carlos Agrellos, Directeur Technique

CÉPAGES

Tinta Roriz, Touriga Franca et Tinta Barroca prédominent parmi les cépages traditionnels de la région d'appellation contrôlée du Douro.

VINIFICATION

Ce Noval Tawny est vinifié par remontage dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées entre 26 et 28°C.

ELEVAGE

Ce vin est un assemblage de vin ayant une moyenne d'âge de 3 ans, vieillit en vieux fûts de chêne.

TEMPERATURE DE SERVICE

10°C-14°C