



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Fine Ruby

É um vinho com uma cor profunda, vivo e apimentado, cheio de sabor de frutos frescos. Um Porto ideal para um consumo informal.

NOTA DE PROVA

"Cor rubi brilhante. Nariz intenso e jovem, com um carácter frutado e distintivo, que lembra cerejas selvagens. Na boca é equilibrado, com fruta intensa e um final longo e persistente. Beba-o ligeiramente fresco como aperitivo ou à temperatura ambiente com uma sobremesa."

Carlos Agrellos, Technical Director

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca são as castas que predominam entre as tradicionais castas da Região Demarcada do Douro.

VINIFICAÇÃO

O Noval Ruby é vinificado por remontagem em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada a 26°/ 28°C.

ENVELHECIMENTO

É engarrafado após um estágio de três anos em tonéis.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°C-17°C

