



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval Fine Tawny



Cuidadosamente seleccionado e envelhecido em casco durante 3 anos, o vinho do Porto Tawny apresenta um estilo mais leve e mais macio que o Ruby. É um vinho elegante, delicado, de cor âmbar e com um final refrescante.

NOTA DE PROVA

Cor vermelho atijolado. Aroma intenso, jovem com alguma complexidade. Na boca é doce, de estrutura média, equilibrado e com um final agradável e persistente. Deve ser bebido ligeiramente fresco como aperitivo ou a temperatura ambiente para acompanhar uma sobremesa.

Carlos Agrellos, Director Técnico

MISTURA

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

VINIFICAÇÃO

Por remontagem em cubas de inox fechadas, com controlo de temperatura a 26°/28° C.

ENVELHECIMENTO

Estágio de 3 a 4 anos em cascos de madeira de carvalho velho.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

10°C-14°C