

Wijnfiche  
**Quinta do Noval – Porto White**  
**PORTO —**

### **Vinificatie**

De druiven komen van de hoogst gelegen wijngaarden. Met de helft van de druiven is er schil maceratie, vervolgens samen met de andere helft in inox tanks voor de fermentatie. 90% van de wijn wordt opgevoed in houten vaten en 10% in inox vaten.

### **Smaak**

Deze witte port heeft een leeftijd van gemiddeld 2 jaar. Hij heeft een citroengele kleur. In de neus is hij intens en fruitig. Een elegant mondgevoel met een mooie zoet-zuur balans, wat zorgt voor een aangename frisheid die de eetlust opwekt. Hij kan ook met tonic geserveerd worden.

### **Gerechten**

Aperitief

### **Algemene info**

Type: Aperitif & Digestief

Druivenrassen: Rabigato, Gouveia, Malvasia, Còdega

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 3-5"

Serveertemperatuur: 3 - 9°C

