

Domein

Quinta do Noval

Het domein Noval, gelegen in het hartje van de Douro-vallei, was verantwoordelijk voor de allereerste appellation d'origine ter wereld en verwierf naam en faam met zijn Vintage 31, die door iedereen wordt beschouwd als de beste wijn van vorige eeuw. Noval heeft ook een pioniersrol gespeeld in het concept van de oude Tawnies met jaarvermelding alsook voor de Late Bottled vintage. In mei 1993 wordt de maatschappij en de 145 hectare gekocht door Axa Verzekeringen en wordt de algemene leiding toevertrouwd aan Christian Seely. Nu is hij nog steeds algemeen directeur van Noval, maar heeft hij de technische leiding overgedragen aan Antonio Agrello.

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: Apero & Digestief

Druivenrassen: Rabigato, Gouveia, Malvasia, Còdega

Teeltwijze: Traditioneel

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

Serveertemperatuur: 3 - 9°C

