

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 worden volgens de traditionele methode tot most gestampt in de wereldberoemde lagares. Deze vintage port rijpt gedurende 18 maanden in houten vaten in de temperatuurgecontroleerde kelders van de Quinta.

Smaak

Quinta do Noval Vintage Port wordt gekenmerkt door de zuivere fruitsmaken en de fijne, delicate smaken die eigen zijn aan de porto's van dit domein.

Gerechten

Noten | Kaas - schimmelkaas | Chocolade moelleux

Algemene info

Type: Aperio & Digestief

Druivenrassen: Tinta Roriz, Sousao, Touriga Nacional, Tinto Cao, Touriga Franca

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 15-17°C

