



Wijnfiche

Quinta do Noval – Porto Nacional Vintage PORTO – 2016

Vinification

Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, puis en cours de fermentation, dans les lagares, cuves en pierre traditionnelles de la Quinta. Le Nacional est élevé 18 mois dans un foudre en bois de chêne ancien d'une capacité de 2500 litres.

Dégustation

Le Nacional a une bonne structure, il se révèle d'une grande intensité et d'une finesse aromatique. Le Nacional comme d'habitude à une personnalité propre, considérablement plus réservée que la Quinta do Noval, avec une structure tannique puissante qui promet un très long et grand potentiel de vieillissement.

Mets adaptées

Fromage | Dessert au chocolat

Caractéristiques

Type: Apéro & Digestif

Cépage: Tinta Roriz, Sousao, Tinta Cao, Touriga Nacional, Touriga Franca

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 15

