Wijnfiche

Quinta do Noval - Porto Ruby
PORTO —

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 techniche leiding overgedragen aan Antonio Agrello.

Vinificatie

Enkel A kwaliteit druiven afkomstig van telers uit het oostelijke deel van de Douro-vallei worden gebruikt. De druiven moeten voldoende suiker bevatten, om door natuurlijke gisting tot 14 graden alcohol te komen. De druiven gisten in inox vaten aan 28°C. De alcoholische gisting wordt na 2 dagen gestopt (ongeveer 8° alcoholgehalte) door zuivere alcohol toe te voegen tot men 19-20° bekomt. Zo blijft ongeveer 100g ongegiste suiker per liter over, wat de zoete smaak verklaart. Vervolgens rijpt de Port 2-3 jaar in houten vaten.

Smaak

Dit is een diep-gekleurde, levendige, peperige porto, vol met fruit aroma's. Drink het lichtjes gekoeld als aperitief of bij kamertemperatuur met een dessert.

Gerechten

Desserten | Dessert met chocolade | Aperitief

Algemene info

Type: Apero & Digestief

Druivenrassen: Tinta Roriz (30%), Tinta Barroca (30%), Touriga Franca (30%), Touriga Nacional (10%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

