Wijnfiche

Quinta do Noval - Porto 40 y Old 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.

Smaak

De kleur en aroma's van rood fruit hebben plaats gemaakt voor een donkerbruine kleur, aroma's van munt, noten, amandelen. Medium bodied maar toch rijk en complex, gecombineerd met een heerlijke frisheid en een mooi evenwicht. Deze tawny is een blend van verschillende oogstjaren die allemaal in eikenhouten vaten hebben gerijpt, met een gemiddelde leeftijd van 40 jaar.

Gerechten

Desserten | Dessert met chocolade

Algemene info

Type: Apero & Digestief
Druivenrassen: Tinta Roriz (30%), Tinta Barroca (30%), Touriga Franca (30%), Touriga Nacional (10%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 12-14 °C

