Wijnfiche

Quinta do Noval - Porto LBV
PORTO — 2016

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

De druiven worden met de voeten getreden om de druiven zacht te kneuzen. Daarna volgt maceratie in tradionele 'lagares', traditionele stenen vaten en een fermentatie van 3 dagen. Het rijpingsproces in de grote houten vaten (Tonéis) neemt 4 jaar in beslag (in plaats van 2 jaar voor Classic Vintage Port). Dit verklaart meteen de naam, Late Botteld Vintage (LBV). De vaten zelf zijn 30 jaar oud waardoor er geen (ongewenste) houtsmaken in de porto terecht komen. Het totale restsuikergehalte bedraagt 92 gram per liter.

Smaak

Dankzij een rijping van 4 jaar op vat, is het een LBV met fijn gestructureerde tannines, goede frisheid en zuiverheid van fruit. Het is heerlijk om nu te drinken.

Gerechten

Kaas - sterk | Dessert met chocolade | Aperitief

Algemene info

Type: Apero & Digestief

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

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 15-17 °C

