Wijnfiche

Olijfolie - Noval | 50 cl
OIL —

Domaine

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.

Vinification

Cette huile d'olive est un assemblage de Cordovil (70%), Madural (20%) et Verdeal Transmontana (5%), complétée par 5% d'autres.

Dégustation

Cette huile d'olive a des arômes de pomme verte et d'herbe. Le goût est épicé et un peu amer.

Mets adaptées

Salades | Fromage

Caractéristiques

Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +1-2
Profil de goût: Extra virgin olijfolie

