

Quinta do Noval – Porto White PORTO —

Vinification

De druiven komen van de hoogst gelegen wijngaarden. Met de helft van de druiven is er schil maceratie, vervolgens samen met de andere helft in inox tanks voor de fermentatie. 90% van de wijn wordt opgevoed in houten vaten en 10% in inox vaten.

Dégustation

Deze witte port heeft een leeftijd van gemiddeld 2 jaar. Hij heeft een citroengele kleur. In de neus is hij intens en fruitig. Een elegant mondgevoel met een mooie zoet-zuur balans, wat zorgt voor een aangename frisheid die de eetlust opwekt. Hij kan ook met tonic geserveerd worden.

Mets adaptées

Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Aperô & Digestif

Cépage: Rabigato, Gouveia, Malvasia, Còdega

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 3 - 9°C

