

QUINTA DO NOVAL VINTAGE 2003

2003

Terroir

Quinta do Noval bénéficie d'une situation privilégiée au cœur du Douro. Les parcelles du vignoble sont riches d'une grande diversité géographique : une altitude variant de 100 à 500 mètres, une exposition aux quatre point cardinaux et un sol schisteux plus ou moins mêlé d'argile.

Vinification et vieillissement

Le vieillissement de 20 mois s'effectue en fûts de chêne. Ce Porto Vintage développera ensuite son très grand potentiel en bouteilles dans les 8 à 12 années qui suivent.

Caractéristiques

Robe intense. Des arômes sublimes de fruits mûrs et d'épices. Une structure imposante mais extrêmement élégante. Un porto avec de l'harmonie et du style.

Accords mets et vins

Le Porto Vintage, par l'amplitude et la profondeur de ses arômes, se marie très bien avec du foie gras, froid ou chaud. Il peut également accompagner des fromages à pâte persillée ou du chocolat. Il est le complément parfait d'un grand repas.



Producteur

Quinta do Noval

Catégorie

Porto

Cépages

Touriga nacional, Tinto cão, Touriga francesa, Tinta roriz, Sousão

Pays / région

Portugal, Douro

Appellation

Porto (DOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

19,5 %

Température de service

16°C

Disponible dans ces provinces

- Québec