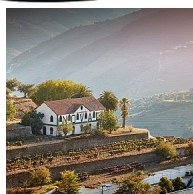


Quinta do Noval 10-ti leté wood aged tawny Porto DO 20% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína




QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



EAN

5601064008008

Kód produktu

LP300020

S 10letým portským Quinta do Noval Tawny Port vstoupí do vířící sklenice prvotřídní portské víno. Nabízí nádherně hustou, rubínově červenou barvu. Při víření sklenice toto červené víno odhaluje vysokou hustotu a plnost, která se odráží v silných na okraji sklenice. Ve sklenici toto červené víno z Quinta do Noval nabízí vůni černého rybízu, moruše, švestek, borůvek a ostružin, kterou doplňuje vanilka, lesní půda a sluncem prohřáté kameny. V závěru toto víno z vinařské oblasti Douro & Porto nakonec potěší krásnou délkou. Opět se objevují tóny černého rybízu a borůvek.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Quinta do Noval 10-ti leté wood aged tawny Porto DO 20% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína

Popis

Základem prvotřídního a nádherně silného cuvée jsou hrozny Tempranillo, Tinta Barroca a Tinta Francisca. Desetileté portské Tawny Port je skrz naskrz starosvětské víno, protože z tohoto portugalského vyzařuje mimořádný evropský šarm, který jasně podtrhuje úspěch starosvětských vín. Po ruční sklizni se hrozny co nejrychleji dostanou do lisovny. Zde jsou vybrány a pečlivě rozdrceny. Následuje kvašení ve velkém dřevě při kontrolovaných teplotách. Po kvašení následuje několikaměsíční zrání na jemných kvasnicích, než se víno konečně stáčí do lahví. Toto portugalské červené víno si nejlépe vychutnáte při teplotě 15-18 °C. Je ideální jako doplněk k břízám a hruškám. Skvěle se hodí k hruškovo-limetkovému závinu, jogurtové pěně s mákem nebo kokosovo-kefírovému krému. Quinta do Noval patří díky svému úchvatnému panoramatu a špičkovým ročníkovým vínům k nejvyhlášenějším usedlostem z oblasti Douro. Úžasná portská vína se v tomto vinařství vyrábí od roku 1715 a v současné době zpracovává dokonale zralé hrozny z vinic o rozloze 145 hektarů. Jejich největší víno Vintage Porto Nacional, které se vyrábí z hroznů pravokořenné révy drží rekord nejdražší láhve ročníkového vína, jaké kdy bylo prodáno, což byl ročník 1931 a prodával se v roce 1983 za 5900 dolarů. Noval hrála významnou roli i v dalším rozvoji kvality portských vín. Prorazila s konceptem označení vín „Old Tawny“ dle jednotlivého ročníku a v 1958 jako první produkovala vína s označením LBV „late bottled vintage“.

Hlavní parametry

Značka	Quinta do Noval
Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Detail	červené Portské víno typu Tawny s oříškovým charakterem
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Barva	červená
Oblast & obec	Porto
Klasifikace původu	D.O. & Denominação de Origem
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Přívlastek	v sudech vyzrálé Tawny Porto & Porto Wood Aged
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	10 roků, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrodné víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Quinta do Noval SA - Av. Diogo Leite 256 - 4400-111 Vila Nova de Gaia - Portugalsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.