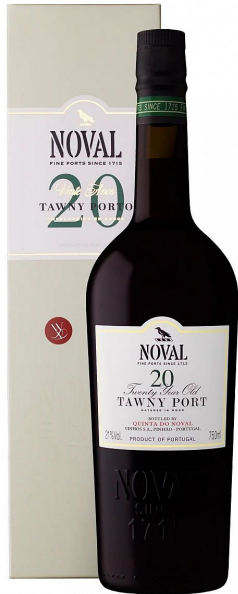


Quinta do Noval 20-ti leté wood aged tawny Porto DO 20% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína




QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



Kód produktu

LP300025

Quinta do Noval je prestižní portské víno, které zrábalo průměrně 20 let v 640litrových dubových sudech zvaných "cascos". Tento proces mu dodává harmonii, eleganci a komplexní aromatický profil typický pro tawny portská vína z produkce Quinta do Noval.

Toto portské je vyrobeno z tradičních portugalských odrůd, jako jsou Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão a Tinta Roriz.

Hrozny jsou šlapány nohama a fermentovány v tradičních "lagarech" na Quinta do Noval, aby se dosáhlo co nejlepší extrakce.

Víno má klasickou barvu pro starší tawny portská, s jantarovými odlesky. Elegantní aroma s náznaky sušeného ovoce a madlí, které mu dodávají jedinečný charakter. V chuti je hladké s dlouhotrvajícím závěrem. Je ideální jako aperitiv nebo k dezertům, zejména k těm s ořechy, sušeným ovocem nebo karamellem.

Toto 20leté tawny portské nabízí vyváženou kombinaci bohatosti a elegance, což z něj činí vynikající volbu pro milovníky kvalitních portských vín.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
na dotaz do 7 dní

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

» Víno » Dezertní víno » Portská vína

Popis

Tawny portská vína jsou obecně sladká a často se podávají jako dezertní vína, ale mohou také doprovázet hlavní chody. Jejich typická chuť zahrnuje ořechové tóny, které jsou výsledkem dlouhodobého zrání v dřevěných sudech. Noval 20 Years je výjimečné portské víno s hnědou pleť, které vyrábí renomované vinařství Quinta do Noval v regionu Douro v Portugalsku. Toto víno je výsledkem pečlivé směsi vín, která zrají v průměru 20 let v dubových sudech a rozvíjejí tak pozoruhodnou komplexnost. S intenzivní jantarovou barvou nabízí Noval 20 Years bohaté aroma ořechů, sušených fíků a koření s jemnými náznaky medu a karamelu. Na patře je sametové, s vyváženou kyselostí, která doplňuje přirozenou sladkost a vrcholí dlouhým a sofistikovaným závěrem. Ideální k vychutnání samostatně nebo v kombinaci s dezerty a sýry. 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 pění s mákem nebo kokosovo-keřirovému 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 pravokofenné 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
Klasifikace původu	D.O. & Denominación de Origen
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Přívlastek	v sudech vyzrálé Tawny Porto & Porto Wood Aged
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	20 let, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquadente
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.