

Sigva

Quinta do Noval Colheita Port

Artikelnummer: 57902

Ursprung: Douro

Druva: Touriga Nacional, Touring Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão

Årgång: 2012

Volym: 750 ml

Förpackning: Flaska

Kategori: Dessertvin



Smakbeskrivning:

Rik och komplex doft med en underbar mix av kryddor och lakrits. Smaken är koncentrerad och utgörs av kryddiga lakritstoner med rostade mandlar, torkad frukt och citrusskal. Perfekt att njuta av nu, Quinta do Noval har lagrat vinet åt oss!

Skörd/Vinifikation:

Druvorna trampades på traditionellt vis och jäsningen skedde i stora lagares.

Colheita är en Tawny Port med årgång och denna har lagrats i 640 L stora gamla ekfat som kallas Cascos tills att det är dags för buteljering. Detta är en ovanlig och kostsam stil att producera då utvalda Tawny-fat används och buteljeras när de i det här fallet är 15 år gamla. Quinta do Noval har kvar en del av Colheita 2012 i fat som de kommer att buteljera när tillfället blir det rätta.

Information om producent:

Quinta do Noval är ett historiskt namn med ikonisk status i vinvärlden, men det är framför allt en vingård. I hjärtat av Dourodalen har fantastiska viner gjorts på denna plats sedan början av 1700-talet. De är givetvis mest kända för sina portviner, såsom Quinta do Noval Vintage Port som är gjord av ett strikt urval av de bästa vinerna från deras 145 hektar stora vingård, eller Quinta do Noval Nacional, som görs i ytterst små kvantiteter och där vi i Sverige får vara lyckliga om vi lyckas lägga beslag på tre flaskor, de år vinet lanseras, vill säga. Deras Tawny Ports och Colheitas är även dom älskade världen över, och erbjuder enormt hög kvalitet. De subtila skillnaderna i lutning, klimat och jordmån hos de olika delarna i vingården ger vinerna från Noval en komplexitet och ett djup som är unikt för Quinta do Noval, oavsett om det gäller portviner eller "vanliga" vita och röda viner.