

Quinta do Noval Fine Ruby Port 0,375.

Portugal / Douro é Porto

Quinta do Noval er en av de mest ikoniske eiendommene i Douro-dalen, Portugal, med historiske røtter tilbake til 1715. Eiendommen består av 145 hektar vinmark, alle klassifisert som "Letra A" - den høyeste kvalitetsklassifiseringen i Douro. Quinta do Noval skiller seg ut ved å være den eneste store portvinsprodusenten som baserer hele produksjonen på én enkelt eiendom. Dette gir en tydelig terroiruttrykk i alle viner, med naturlig begrenset produksjon. Vinifikasjonen skjer tradisjonelt med fottråking i granitt-lagares, etterfulgt av modning i en kombinasjon av eikefat og ståltanker, alt utført på eiendommen.

Etter en periode med forfall mot slutten av det portugisiske diktaturet, og en katastrofal brann i 1981 hvor 350 000 liter vin og 20 000 flasker gikk tapt, ble Quinta do Noval i 1993 kjøpt av det franske AXA Millésimes. Under den visjonære ledelsen til Christian Seely har Quinta do Noval gjenreist sitt renommé og befestet sin plass helt i toppen av kvalitetsvinverdenen. Noval har vært en pioner i Douro, både som tradisjonsbærer og innovatør. På toppen av portvinhierarkiet troner den legendariske Nacional Vintage Port, laget av druer fra pre-phyloxera vinstokker - en vin som flere ganger er kåret til verdens beste, og som kun finnes i ekstremt begrensede mengder.

Quinta do Noval Fine Ruby Port er en klassisk Ruby Port i frisk, fruktdreven stil. Vinen er en blanding av unge portviner med 2-3 års fatlagring, laget for å gi umiddelbar glede med fokus på friskhet og intens bærfrukt. Fine Ruby representerer Quinta do Novals filosofi om kvalitet også i basisnivå, med druemateriale fra nøye utvalgte vinmarker i Douro.



| | |
|-----------------------|--|
| Type | Sterkvinn |
| Klassifikasjon | DOC |
| Produsent | Quinta Do Noval |
| Druetyper | 45% Touriga Franca, 25% Tinta Roriz, 10% Tinta Barocca |
| Vinifikasjon | Vinifisert i rustfrie ståltanker med myk ekstraksjon ved hjelp av "pump overs" for å bevare frisk frukt og moderat struktur. Gjæringen stoppes med druebrennevin for å bevare restsødme. |
| Analyse | Alkohol: 19,5 % |
| Holdbarhet | Konsumklar men kan lagres i noen år |
| Karakteristikk | Ungdommelig frukt karakter av mørke kirsebær på duft. Fruktig med balansert friskhet. God lengde. |

Høyoppløselig bilde



| | | | |
|-----------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Volum | Varenummer | EPD-nr | Pris Vinmonopolet |
| 0,37 L | 12389102 | 5719463 | kr. 179,90 |
| Antall i kasse | Sortiment | SAP nr | |
| 12 | | 35627 Status: Skaffevare | |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Smile for every moment