



Noval Extra Dry White Port, Quinta do Noval, Douro Valley, Portugal

Quinta do Novals navn blev første gang registreret i Tinglysningsdirektoratet i 1715. I dag ejes det af det franske forsikringselskab AXA, som også ejer en lang række slotte i Bordeaux, bl.a. Château Pichon Longueville Baron. Quintaen er uden tvivl én af de mest berømte og kendte af alle quintaer i Douro dalen. Dette er ikke mindst på grund af parcellen, der giver den verdensberømte Quinta do Noval Nacional.

Quinta do Noval er for mange portvins entusiaster selve sjælen af portvin. Quinta do Noval er beliggende i hjertet af regionen "Cima Corgo", som er en af de tre regioner Douro dalen er delt op i. De to andre hedder Baixo Corgo og Douro Superior. Quinta do Noval ejer 210 hektar jord, hvoraf 145 hektar er beplantet med vinstokke. Fra de 145 hektar vinmarker, anlagt som et stort amfiteater, skuer man ned mod byen Pinhão og Douro floden.

I tidernes morgen blev portvinsfadene transporteret ned af floden i lange, smalle fladbundede både. Så tog jernbanen over og senere var det lastbiler, der i rekordfart nåede til havnebyen Villa Nova de Gaia. Portvinens rejse har dog i de senere år ændret sig markant. Ikke til forbrugeren, men fra quintaerne til Villa Nova de Gaia. Ny teknologi, nye bygninger, bedre isolering og aircondition har gjort, at portvinen nu ikke alene kan gæres, men også lagres og tappes på flaske på stedet. Quinta do Noval er unik i denne sammenhæng og den quinta, der først flyttede hele vinframstillingen op i Douro dalen. Portvinene lagres i enorme kældre under vinmarkerne, og i det nye vineri blander man den nyeste teknik med århundrede gammel tradition. Presning af druerne foregår ved fodkraft i store kar, og alle vinene bliver derefter lagret på fade fra ca. 2 til 60 år, alt afhængigt af hvilken type det drejer sig om. En omhyggelig pleje og ligeså omhyggelig lagring bidrager til, at opnå den flotte kvalitet.

Noval Extra Dry White Port

Denne tørre portvin har en intens frugtagtig duft. Smagen er elegant og det er en portvin med god balance imellem alkohol, sukker og syre, hvilket er med til, at give den nerve og friskhed.

Portvinen kan anbefales til aperitif og er perfekt som ingrediens i Port Tonic.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenter for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • Postboks 839 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

NV.

Distrikt

Douro Valley.

Druesorter

Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato og Códega, som stammer fra særligt udvalgte vinbønder, der dyrker druerne for derefter at sælge dem til Quinta do Noval.

Lagring

90% af Portvinen lagres på egetræsfade og 10% i temperaturstyrede rustfrie ståltanke.