



Quinta do Noval Reserva, Quinta do Noval, Douro Valley, Portugal

Quinta do Novals navn blev første gang registreret i Tinglysningdirektoratet i 1715. I dag ejes det af det franske forsikringsselskab 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.

Quinta do Noval, der er en af de mest ikoniske Portvinsproducenter i Douro-dalen, begyndte på deres bordvinsprojekt i 1996. Men det var først i 2004, at direktør Christian Seely mente, at kvaliteten kunne leve op til hans høje kvalitetskrav. Man kan roligt sige, at Quinta do Noval ikke har været de hurtigste på markedet til at lancere bordvine, men såvel Cedro do Noval Tinto som Quinta do Noval Tinto har i særdeleshed været værd at vente på.

Quinta do Noval Reserva

Vinen besidder intense aromaer af blåbær, hindbær og krydderier. Den afslører mineralske strejf med velintegrerede fadnoter af mørk chokolade. En fyldig vin som besidder gode tanniner og finesse.

Vinen kan anbefales til kalvekød, oksekød, vildt og pasta.

Præmieringer

Årgang 2017:

- 95 point / Wine Enthusiast.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby

Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2017.

Distrikt

Douro Valley.

Appellation

Douro DOC.

Druesorter

80% Touriga Nacional og 20% Touriga Francesa.

Lagring

Vinen gæres i rustfrie ståltanke og lagres efterfølgende på franske egetræsfade i 12 måneder (35% nye fade).