

<http://www.quintadonoval.com/categorie-noval.fine.ruby>



## NOVAL FINE RUBY

É um vinho com uma cor profunda, vivo e apimentado, cheio de sabor de frutos frescos. Um Porto ideal para um consumo informal.

### DEFRUTE-O

Cor rubi brilhante. Nariz intenso e jovem, com um carácter frutado e distintivo, que lembra cerejas selvagens. Na boca é equilibrado, com fruta intensa e um final longo e persistente.

Beba-o ligeiramente fresco como aperitivo ou à temperatura ambiente com uma sobremesa.

**PRODUÇÃO****CASTAS**

Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca são as castas que predominam entre as tradicionais castas da Região Demarcada do Douro.

**ORIGEM DAS UVAS**

Uvas de Letra "A" dos nossos fornecedores tradicionais no coração do Vale do Douro.

**VINIFICAÇÃO**

O Noval Ruby é vinificado por remontagem em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada a 26°/ 28°C.

**ENVELHECIMENTO**

É engarrafado após um estágio de três anos em casco.