



Cedro do Noval Tinto, 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.

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.

Cedro do Noval Tinto

Vinen har en fin og delikat duft af modne blomster, chokolade og krydderier. Smukt afbalanceret med fløjlsagtig tanniner i munden. En frisk og harmonisk vin, der besidder en lang og fyldig finish med dejlig frugt og et let røget præg.

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

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer 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

2017.

Distrikt

Douro Valley.

Appellation

Vinho Regional Duriense Tinto.

Druesorter

55% Touriga Nacional, 25% Syrah, 15% Touriga Franca og 5% Tinto Cão.

Lagring

Vinen gæres i rustfrie ståltanke og lagres efterfølgende på franske egetræsfade af varierende størrelser i 14 måneder.