

VINTAGE PORT NACIONAL



"Este vino es un fenómeno misterioso, un vino mágico producido en cantidades muy limitadas y sólo en unos pocos años cada década. Es la expresión de un terroir y confirma algo que es para mí una profunda convicción. El Nacional es fantástico debido a las uvas y de dónde vienen, no por algo en particular que hacemos. Tiene una personalidad única, una intensidad extraordinaria y, aún después de muchos años de envejecimiento, conserva una juventud asombrosa." Christian Seely

El terroir de donde proceden estos vinos es una pequeña zona en el corazón del viñedo de la Quinta do Noval, plantado con vides no injertadas y sin afectar por la filoxera, que se describen como "pegadas al suelo de la Nación"

Composición varietal: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cao, y Sousao.

Productor:	Quinta do Noval
Denominación:	D.O.C. Porto
Origen:	Portugal / Valle del Douro
Graduación:	19,5 °
Presentación:	75 cl.
Fermentación:	Tradicional en lagares (depósitos tradicionales de piedra)
Tipo de barrica:	Roble de 2.500 litros
Temperatura de servicio:	15-17°C
Modo de servicio:	Este vino madura con los años, durante los cuales desarrolla una compleja variedad de aromas. También lo puede disfrutar como vino joven, para notar la intensidad de su fruta. Es mejor beberlo de 4 a 40 años después del embotellado. Beber dentro de las 48 horas después de la apertura.
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Ruby Port

PUNTUACIONES

Robert Parker: 100 puntos (2011)
Robert Parker: 97 puntos (2004)
Robert Parker: 97 puntos (2003)
Robert Parker: 100 puntos (1997)

MARIDAJE

Perfecto para beber solo, en un momento especial.