



A Noble & Murat é uma das casas históricas de Vinho do Porto, com raízes que remontam ao século XVIII. A um dos sócios desta firma pertence a primeira referência e descrição do processo produtivo de um Late Bottled Vintage.

Em 2012 dois descendentes de famílias de lavradores durienses de renome, que produziram alguns dos vinhos de referência do sector do Vinho do Porto durante os últimos séculos, decidiram fazer ressurgir esta marca, procurando colocar em cada garrafa todo o saber e tradição acumulados durante gerações.

Castas: Vinhas muito velhas com castas misturadas, originárias de seis parcelas localizadas na sub-região do Cima Corgo.

Cor: Opaco com laivos violetas.

Aroma: Muito Intenso e complexo, com notas de frutas pretas, vermelhas e nuances florais.

Sabor: Revela um ataque inicial muito frutado e com notas licoradas que domam a enorme estrutura deste Vintage. Com taninos marcados e uma acidez presente, tem todos os elementos para uma longa vida em garrafa.

Vinificação: Em lagares de granito com pisa a pé.

Estágio: Em pequenos tonéis e Cubas Inox durante 2 anos. Foram engarrafadas 5.000 garrafas.

Conservação: Deitado, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.. Goza de um elevado potencial de envelhecimento- Sujeito a criar depósito com o tempo.

Consumo: Excelente acompanhamento para sobremesas à base de chocolate e queijos. Ou simplesmente degustado em solitário

Dados técnicos: 3.0 Baumé; 20% vol/alc.