



## 2000 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

### Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille le Stilton, le gâteau au chocolat, le pain d'épices, les melons et le chocolat. Vous l'apprécierez également en digestif avec un bon cigare.

### Conseils de service:

Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

<b>Pays d'origine:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Porto
<b>Producteur:</b>	Quinta do Noval
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	20.0 %
<b>Apogée:</b>	Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.
<b>Cépage(s):</b>	Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
<b>Référence:</b>	0484300

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Porto Vintage Nacional**

Quinta do Noval

**Origine:** Portugal

**Notation(s):**

**Cépage(s):** Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão

**Apogée:** Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.

**Vol. alcool:** 20.0 %

**Service:** Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.