



2015 Porto Vintage

Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos

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.

Pays d'origine:

Portugal

Région:

Porto

Producteur:

Quinta do Vale Meão

Notation(s):

Elevage:

24 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

19.5 %

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.

Cépage(s):

45% Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Sousão

Référence:

0616815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Vale Meão
F. Olazabal & Filhos

Origine: Portugal

Notation(s):

Cépage(s): 45% Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta

Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Sousão

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.

Viticulture:

Traditionnelle

Elevage:

24 Mois en Cuve inox

Vol. alcool:

19.5 %

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.