



## 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.