



2017 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:	18 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):	40% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz
Référence:	0616817

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): 40% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional,
10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz

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: 18 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.