



2018 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'appréciez 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):	Wine Enthusiast 97/100
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	19.5 %
Cépage(s):	45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz, 5% Sousão
Référence:	0616818

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): Wine Enthusiast 97/100
Cépage(s): 45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional,
10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz, 5% Sousão
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.