2019 Porto Vintage

Quinta do Noval

Note de dégustation:
Robe au pourpre opaque, qui semble d'un noir d'encre. Son fruit foncé, profond, de baies noires, se développe progressivement en exhalant myrtille à maturité, cerise noire, prune séchée et confiture de mûre. Aussi intense que long en bouche. Tanins veloutés et mûrs, avec une fine minéralité, dans la finale comme infinie de baies noires.
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:
entre 16 et 18 degrés

Pays d'origine:	Portugal
Région:	Porto
Producteur:	Quinta do Noval
Notation(s):	Parker 97/100, Score 19/20, James Suckling 97/100
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	19.5 %
Cépage(s):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz
Référence:	0340319

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	Parker 97/100, Score 19/20, James Suckling 97/100
Cépage(s):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	19.5 %
Service:	entre 16 et 18 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch