



2020 Porto Vintage

Quinta do Noval

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 Noval

Notation(s):

James Suckling 95/100, Decanter 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:

0340320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	James Suckling 95/100, Decanter 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:	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.