

Porto Tawny 10 Years

Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos



Accompagne idéale:

Le Port 'accorde parfaitement bien avec les tapas : olives, tortilla, jambon sec, fromage manchego. Le Pedro Ximenez très doux est un enchantement avec la glace vanille Mövenpick. Le Porto se marie harmonieusement avec le fromage persillé.

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):	
Vol. alcool:	19.5 %
Référence:	11808--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Tawny 10 Years

Quinta do Vale Meão
F. Olazabal & Filhos

Origine: Portugal

Notation(s):

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.