



2017 Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, 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:

entre 16 et 18 degrés

Pays d'origine:

Portugal

Région:

Porto

Producteur:

Quinta do Noval

Notation(s):

Elevage:

60 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

19.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão

Référence:

0340517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered

Quinta do Noval

Origine: Portugal

Notation(s):

Cépage(s): Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz,
Tinto Cão, Sousão

Apogée: À l'apogée

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 60 Mois en Foudre

Vol. alcool: 19.5 %

Service: entre 16 et 18 degrés