



2021 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'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 Noval

Notation(s):

James Suckling 95/100, Score 19/20

Elevage:

24 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

19.5 %

Cépage(s):

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

Référence:

0340321

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, Score 19/20
Cépage(s):	Touriga Francesa, Tinto Cão, Touriga Nacional, 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.