



2001 Porto Vintage Nacional

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):

Wine Spectator 99/100, Parker 96/100

Elevage:

24 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

19.5 %

Apogée:

jusqu'en 2050

Cépage(s):

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

Référence:

0484301

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	Wine Spectator 99/100, Parker 96/100
Cépage(s):	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz, Sousão
Apogée:	jusqu'en 2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	19.5 %
Service:	entre 16 et 18 degrés