



## Porto Black

Quinta do Noval

Changement de génération du côté du Porto

**Note de dégustation:**

Robe pourpre foncé. Le nez offre de merveilleuses senteurs de pruneau juteux, de pêche et de framboise à maturité. La corpulence moyenne, ni trop souple, ni trop lourde, a juste ce qu'il faut de fruité gourmand et de tanins raffinés et intégrés, avec une texture fine et fraîcheur. Dégusté nature ou en cocktail, le «Black» séduit à tous les âges et aux quatre coins du monde!

**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 14 et 16 degrés

**Pays d'origine:**

Portugal

**Région:**

Porto

**Producteur:**

Quinta do Noval

**Notation(s):**

Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 88/100

**Elevage:**

30 Mois en Foudre

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

19.5 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

**Référence:**

07198--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Porto Black**

Quinta do Noval

<b>Origine:</b>	Portugal
<b>Notation(s):</b>	Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 88/100
<b>Cépage(s):</b>	30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	30 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	19.5 %
<b>Service:</b>	entre 14 et 16 degrés