



## 2012 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'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):**  
**Elaboration:** 60 Mois en Foudre  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 19.5 %

**Apogée:** Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.  
**Cépage(s):** 40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão  
**Référence:** 0340512

## 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):**

**Traubensorte(en):** 40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca,  
20% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

**Apogée:** Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être  
savourés sans attendre. Les Porto Vintage se  
gardent de 10 à 50 ans voire plus.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** 60 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.