

2012 Valfado

Vin muté, VdP Suisse, Cave Biber

Note de dégustation:

Vin de liqueur élaboré selon la méthode du porto d'Abafado. Seuls les meilleurs raisins de Syrah de la région de Salquenen sont utilisés pour résister aux rigueurs d'un vieillissement d'au moins 6 ans en fûts de chêne à l'air libre. Le vin, remonté à 20% vol., s'oxyde en fût et développe une structure veloutée et une couleur brun-rubis.

Accompagne idéale:

Alors que les sherrys secs comme le Fino, le Manzanilla ou l'Amontillado se marient parfaitement avec des tapas comme les olives, le jambon ou le fromage Manchego, les sherrys doux issus de raisins Pedro Ximenez sont divins avec la glace à la vanille, la crème brûlée ou le caramel. Qu'ils soient Tawny, LBV ou Vintage, les portos s'harmonisent particulièrement bien avec les desserts au chocolat ou avec les fromages bleus comme le Stilton et le Roquefort.

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: Suisse

Producteur:

Notation(s):

Vol. alcool: 19.0 %

Apogée: jusqu'en 2032

Cépage(s): Syrah

Référence: 1323312



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valfado

Vin muté
VdP Suisse
Cave Biber

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Syrah
Apogée:	jusqu'en 2032
Vol. alcool:	19.0 %
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.