



## Porto Fine White

Quinta do Noval

**Note de dégustation:**

Un porto de raisins blancs intense et sec souligné par le fruit. Délicieuse note fruitée, fraîcheur, fines notes épicées ainsi que des arômes de noix. Un classique dans les bars du monde entier : 5cl de Fine White, 15cl de tonic water- une rondelle de citron vert ou jaune et de la menthe fraîche- Délicieux !

**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):**

Score 17/20

**Elevage:**

24 Mois en Foudre

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

19.5 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega

**Référence:**

03396--

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

Taille: A7 74x105

### **Porto Fine White**

Quinta do Noval

|                     |                                     |
|---------------------|-------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Portugal                            |
| <b>Notation(s):</b> | Score 17/20                         |
| <b>Cépage(s):</b>   | Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega |
| <b>Apogée:</b>      | À l'apogée                          |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                      |
| <b>Elevage:</b>     | 24 Mois en Foudre                   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 19.5 %                              |
| <b>Service:</b>     | entre 14 et 16 degrés               |