



2000 Porto Colheita

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):	
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	20.5 %
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, 20% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 20% Tinto Cão
Référence:	0351500

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Colheita

Quinta do Noval

Origine: Portugal

Notation(s):

Cépage(s): 40% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca,
20% Tinta Roriz, 20% 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

Elevage: 24 Mois en Foudre

Vol. alcool: 20.5 %

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.