



Porto Fine Ruby

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'apprécierez 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):	Score 16/20
Elevage:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	19.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Référence:	06250--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Fine Ruby

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 16/20
Cépage(s):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 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.