



Porto Fine Ruby

Quinta do Noval

Porto Fine Ruby - Fruité et vivant

Description:

Couleur rouge rubis brillante. Nez intense et juvénile avec un caractère fruité prononcé qui rappelle les cerises sauvages. A boire légèrement frais en apéritif ou à température ambiante avec un dessert.

Note de dégustation:

Grenat pourpre s'éclaircissant sur le disque. Bouquet intense de pruneau, de cannelle et de cerise noire. En bouche, velouté et doux. Les baies noires dominent la longue finale, sur de jolies notes de moka et de gelée de mûres.

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:

entre 14 et 16 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:	entre 14 et 16 degrés