



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Porto
<b>Producteur:</b>	Quinta do Noval
<b>Notation(s):</b>	Score 16/20
<b>Elaboration:</b>	36 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	19.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
<b>Référence:</b>	06250--

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

Taille: A7 74x105

### **Porto Fine Ruby**

Quinta do Noval

<b>Origine:</b>	Portugal
<b>Notation(s):</b>	Score 16/20
<b>Traubensorte(en):</b>	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	36 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	19.5 %
<b>Service:</b>	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.