



## 2008 Porto Vintage

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:** 19.5 %

**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):** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

**Référence:** 0340308

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

Taille: A7 74x105

### **Porto Vintage**

Quinta do Noval

**Origine:** Portugal

**Notation(s):**

**Cépage(s):** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

**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:** 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.