



2014 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):
Elaboration: 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, Tinto Cão, Sousão, Tinta Francisca

Emballage: Caisse bois de 6
Référence: 0340314075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Noval

Origine: Portugal

Notation(s):

Traubensorte(en): Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão, Tinta Francisca

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

Elaboration: 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.