



Porto Old Tawny Over 40 Years

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):

James Suckling 98/100, Score 19.5/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

22.0 %

Cépage(s):

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

Référence:

03414--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Old Tawny Over 40 Years

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	22.0 %
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.