



## Porto Vintage

Aged at the Quinta, Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos

Un'annata leggendaria

### **Beschreibung:**

Un porto vintage dell'eccellente annata 2001, invecchiato sulla quinta fino a sviluppare pienamente il suo carattere unico. Aromi densi di more, prugne e cacao si uniscono a tannini setosi e a una struttura notevole. Un porto per l'eternità.

### **Degustationsnotiz:**

### **Ideale con:**

Mentre gli sherry secchi come Fino, Manzanilla o Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, prosciutto o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti con uve Pedro Ximenez sono divini con il gelato alla vaniglia, la crème brûlée o il caramello. I porti Tawny, LBV o Vintage si abbinano particolarmente bene ai dessert al cioccolato o ai formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

### **Servierempfehlung:**

Per apprezzare al meglio i vini Porto maturi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 16 e i 18°C.

**Paese di origine:** Portogallo

**Produttore:** Quinta do Vale Meão

**Vol. alcolici:** 19.5%

**Artikelnummer:** 1180901

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Porto Vintage

Aged at the Quinta  
Quinta do Vale Meão

**Herkunft:** Portogallo  
**Valutazioni:** Parker 94/100, Score 18.5/20  
**Vol. alcolici:** 19.5%  
**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini Porto maturi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 16 e i 18°C.