



2019 Porto Vintage

Quinta do Noval

Abbinamenti:

Si abbina meravigliosamente a Stilton, torta al cioccolato, pan di zenzero, meloni e cioccolato. Si apprezza anche come drink dopo cena con un buon sigaro.

Consigli per il consumo:

tra i 16 e i 18 gradi

Paese d'origine: PT

Regione: Porto

Produttore: Quinta do Noval

Valutazioni:

Vinificazione: 24 Mesi in Fulmine

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 19.5 %

Varietà d'uva: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz

Numero di articolo: 0340319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Noval

Origine:	PT
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	19.5 %
Servizio:	tra i 16 e i 18 gradi