



2020 Porto Vintage

Quinta do Noval

Nota di degustazione:

Colore porpora opaco che appare nero come l'inchiostro. Il suo frutto a bacca scura e profonda si sviluppa gradualmente, esalando mirtillo maturo, amarena, prugna secca e marmellata di more. Al palato è tanto intenso quanto lungo. Tannini vellutati e maturi, con una fine mineralità e un finale di infiniti frutti a bacca nera.

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:

Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

Paese d'origine: Portogallo

Regione: Porto

Produttore: Quinta do Noval

Valutazioni: James Suckling 95/100, Score 19/20, Decanter 97/100

Vinificazione: 24 Mesi in Fulmine

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 19.5 %

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

Numero di articolo: 0340320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Noval

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20, Decanter 97/100
Varietà d'uva:	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	19.5 %
Servizio:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.