



2004 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Una rarità assoluta

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:	PT
Regione:	Porto
Produttore:	Quinta do Noval
Valutazioni:	Parker 97/100
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	19.5 %
Maturità:	fino a 2050
Varietà d'uva:	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Sousão
Numero di articolo:	0484304

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Origine:	PT
Valutazioni:	Parker 97/100
Varietà d'uva:	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Sousão
Maturità:	fino a 2050
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.