

Porto Tawny 10 Years

Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos



Abbinamenti:

Mentre gli sherry secchi come il Fino, il Manzanilla o l'Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, jamon o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti da uve Pedro Ximenez hanno un sapore paradisiaco con il gelato alla vaniglia, la cremè brûlée o il cremè caramel. Che si tratti di Tawny, LBV o Vintage, i vini di Porto si armonizzano particolarmente bene con i dessert al cioccolato o con i formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

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 Vale Meão
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	19.5 %
Numero di articolo:	11808--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Tawny 10 Years

Quinta do Vale Meão
F. Olazabal & Filhos

Origine: PT

Valutazioni:

Gradazione 19.5 %

alcolica:

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