



2001 Porto Vintage Nacional

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: Portogallo

Regione: Porto

Produttore: Quinta do Noval

Valutazioni: Score 20/20, Wine Spectator 99/100, Parker 96/100

Vinificazione: 24 Mesi in Fulmine

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 19.5 %

Maturità: fino a 2050

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

Numero di articolo: 0484301

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 20/20, Wine Spectator 99/100, Parker 96/100
Varietà d'uva:	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz, Sousão
Maturità:	fino a 2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	19.5 %
Servizio:	tra i 16 e i 18 gradi