



2018 Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, Quinta do Noval

Nota di degustazione:

Porpora quasi impenetrabile con riflessi neri. Un bouquet accattivante di fichi maturi, ciliegie e more, con note di balsamico, cioccolato amaro e composta di prugne. Il palato gourmet è estremamente intenso e segnato dal frutto. Un Porto dai tannini fini e dolci, complesso, intenso e lungo al palato. Forse, come spesso accade, il miglior LBV!

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: Score 19/20

Vinificazione: in Fulmine

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 19.5 %

Maturità: Al culmine

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

Numero di articolo: 0340518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered

Quinta do Noval

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	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.