



## Porto Old Tawny 20 Years

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:**

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:** Wine Spectator 92/100, Score 17/20

**Vinificazione:** in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 21.0 %

**Maturità:** Al culmine

**Varietà d'uva:** Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela

**Numero di articolo:** 03402--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Porto Old Tawny 20 Years

Quinta do Noval

<b>Origine:</b>	PT
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 92/100, Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	21.0 %
<b>Servizio:</b>	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.