



Porto Black

Quinta do Noval

Una nuova generazione al Porto

Nota di degustazione:

Colore viola scuro. Al naso offre meravigliosi profumi di prugne succose, pesche e lamponi maturi. Il corpo medio, né troppo morbido né troppo pesante, ha la giusta dose di fruttuosità e tannini raffinati e integrati, con una consistenza fine e fresca. Gustato da solo o nei cocktail, il "Black" piace a tutte le età e in ogni angolo del mondo!

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 14 e i 16 gradi

Paese d'origine: PT

Regione: Porto

Produttore: Quinta do Noval

Valutazioni: Parker 90/100, Wine Spectator 88/100

Vinificazione: 30 Mesi in Fulmine

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 19.5 %

Maturità: Al culmine

Varietà d'uva: 30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

Numero di articolo: 07198--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Black

Quinta do Noval

Origine:	PT
Valutazioni:	Parker 90/100, Wine Spectator 88/100
Varietà d'uva:	30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão
Maturità:	Al culmine
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	19.5 %
Servizio:	tra i 14 e i 16 gradi