



Porto Fine Ruby

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 14 e i 16 gradi

Paese d'origine:	PT
Regione:	Porto
Produttore:	Quinta do Noval
Valutazioni:	Score 16/20
Vinificazione:	36 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	19.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Numero di articolo:	06250--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Fine Ruby

Quinta do Noval

Origine:	PT
Valutazioni:	Score 16/20
Varietà d'uva:	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Maturità:	Al culmine
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	19.5 %
Servizio:	tra i 14 e i 16 gradi