



Porto Fine Ruby

Quinta do Noval

Porto Fine Ruby - Fruttato e vivace

Nota di degustazione:

Granato cremisi, con schiarite sul disco. Bouquet intenso di prugna, cannella e amarena. Al palato è morbido e vellutato. I frutti di bosco dominano il lungo finale, con belle note di moka e gelatina di more.

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: Portogallo

Regione: Porto

Produttore: Quinta do Noval

Valutazioni: Score 16/20

Vinificazione: 36 Mesi in Fulmine

Viticoltura: 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:	Portogallo
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