



Porto Old Tawny Over 40 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:	Score 19.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	22.0 %
Varietà d'uva:	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Numero di articolo:	03414--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Old Tawny Over 40 Years

Quinta do Noval

Origine:	PT
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	22.0 %
Servizio:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.