



2003 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille le Stilton, le gâteau au chocolat, le pain d'épices, les melons et le chocolat. Vous l'apprécierez également en digestif avec un bon cigare.

Conseils de service:

Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

Pays d'origine:

Portugal

Région:

Porto

Producteur:

Quinta do Noval

Notation(s):

Score 20/20, Parker 94/100, Wine Spectator 96/100

Vol. alcool:

19.5 %

Apogée:

Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.

Cépage(s):

Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão

Référence:

0484303

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 20/20, Parker 94/100, Wine Spectator 96/100
Cépage(s):	Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
Apogée:	Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.
Vol. alcool:	19.5 %
Service:	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.