



2018 Porto Vintage

Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos

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:

entre 16 et 18 degrés

Pays d'origine:

Portugal

Région:

Porto

Producteur:

Quinta do Vale Meão

Notation(s):

Score 19/20, Wine Enthusiast 97/100

Elevage:

18 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

19.5 %

Cépage(s):

45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz, 5% Sousão

Référence:

0616818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Vale Meão
F. Olazabal & Filhos

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 19/20, Wine Enthusiast 97/100
Cépage(s):	45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz, 5% Sousão
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	19.5 %
Service:	entre 16 et 18 degrés