



## 2020 Porto Vintage

Quinta do Noval

**Note de dégustation:**

Robe au pourpre opaque, qui semble d'un noir d'encre. Son fruit foncé, profond, de baies noires, se développe progressivement en exhalant myrtille à maturité, cerise noire, prune séchée et confiture de mûre. Aussi intense que long en bouche. Tanins veloutés et mûrs, avec une fine minéralité, dans la finale comme infinie de baies noires.

**Accompagne idéale:**

Il accompagne à merveille le Stilton, le gâteau au chocolat, le pain d'épices, les melons et le chocolat. Vous l'appréciez 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):**

James Suckling 95/100, Score 19/20, Decanter 97/100

**Elevage:**

24 Mois en Foudre

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

19.5 %

**Cépage(s):**

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz

**Référence:**

0340320

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Porto Vintage**

Quinta do Noval

<b>Origine:</b>	Portugal
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20, Decanter 97/100
<b>Cépage(s):</b>	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	19.5 %
<b>Service:</b>	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.