



Porto Black

Quinta do Noval

Changement de génération du côté du Porto

Note de dégustation:

Robe pourpre foncé. Le nez offre de merveilleuses senteurs de pruneau juteux, de pêche et de framboise à maturité. La corpulence moyenne, ni trop souple, ni trop lourde, a juste ce qu'il faut de fruité gourmand et de tanins raffinés et intégrés, avec une texture fine et fraîcheur. Dégusté nature ou en cocktail, le «Black» séduit à tous les âges et aux quatre coins du monde!

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 14 et 16 degrés

Pays d'origine:

Portugal

Région:

Porto

Producteur:

Quinta do Noval

Notation(s):

Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 88/100

Elevage:

30 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

19.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

Référence:

07198--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Black

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 88/100
Cépage(s):	30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Foudre
Vol. alcool:	19.5 %
Service:	entre 14 et 16 degrés