



Porto Fine White

Quinta do Noval

Note de dégustation:

Un porto de raisins blancs intense et sec souligné par le fruit. Délicieuse note fruitée, fraîcheur, fines notes épicées ainsi que des arômes de noix. Un classique dans les bars du monde entier : 5cl de Fine White, 15cl de tonic water- une rondelle de citron vert ou jaune et de la menthe fraîche- Délicieux !

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):

Score 17/20

Elevage:

24 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

19.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega

Référence:

03396--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Fine White

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	19.5 %
Service:	entre 14 et 16 degrés