



Porto Tawny 10 Year Old

Quinta do Noval

Inoubliable avec du chocolat au lait: un Porto Tawny qui, même ouvert, conserve tous ses arômes pendant 3 à 4 mois

Note de dégustation:

Robe au rouge brun (Tawny). Nez intense de fruits confits, de pruneau compoté et d'abricot sec. Texture chaude, délicieusement souple dans une bouche merveilleusement gouleyante. La longue persistance aromatique est la signature par excellence d'un Tawny.

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):

Elevage: 120 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

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

Référence: 03706--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Tawny 10 Year Old

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	
Cépage(s):	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela
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.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	120 Mois en Barrique
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.