



2003 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Abbinamenti:

Si abbina meravigliosamente a Stilton, torta al cioccolato, pan di zenzero, meloni e cioccolato. Si apprezza anche come drink dopo cena con un buon sigaro.

Consigli per il consumo:

Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

Paese d'origine: Portogallo

Regione: Porto

Produttore: Quinta do Noval

Valutazioni: Score 20/20, Parker 94/100, Wine Spectator 96/100

Gradazione alcolica: 19.5 %

Maturità: Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.

Varietà d'uva: Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão

Numero di articolo: 0484303

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 20/20, Parker 94/100, Wine Spectator 96/100
Varietà d'uva:	Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
Maturità:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Gradazione alcolica:	19.5 %
Servizio:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.