



## 2001 Porto Vintage

Aged at the Quinta, Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos

### Abbinamenti:

Mentre gli sherry secchi come il Fino, il Manzanilla o l'Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, jamon o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti da uve Pedro Ximenez hanno un sapore paradisiaco con il gelato alla vaniglia, la cremè brûlée o il cremè caramel. Che si tratti di Tawny, LBV o Vintage, i vini di Porto si armonizzano particolarmente bene con i dessert al cioccolato o con i formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

### Consigli per il consumo:

tra i 16 e i 18 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Portogallo
<b>Regione:</b>	Porto
<b>Produttore:</b>	Quinta do Vale Meão
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	19.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	1180901

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Porto Vintage**

Aged at the Quinta  
Quinta do Vale Meão  
F. Olazabal & Filhos

<b>Origine:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	19.5 %
<b>Servizio:</b>	tra i 16 e i 18 gradi