



Porto Tawny 10 Year Old

Quinta do Noval

Indimenticabile con il cioccolato al latte: un Porto Tawny che, anche una volta aperto, conserva tutti i suoi aromi per 3 o 4 mesi.

Nota di degustazione:

Colore rosso fulvo. Naso intenso di frutta candita, prugne stufate e albicocche secche. Una consistenza calda e deliziosamente morbida in un palato meravigliosamente facile da bere. Gli aromi di lunga durata sono il segno distintivo di un Tawny.

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:
Vinificazione: 120 Mesi in barrique
Viticultura: Tradizionale

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

Numero di articolo: 03706--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Tawny 10 Year Old

Quinta do Noval

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela
Maturità:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	120 Mesi in barrique
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.