



## Porto Old Tawny Over 40 Years

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:** James Suckling 98/100, Score 19.5/20

**Vinificazione:** in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 22.0 %

**Varietà d'uva:** Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

**Numero di articolo:** 03414--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Porto Old Tawny Over 40 Years

Quinta do Noval

<b>Origine:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	22.0 %
<b>Servizio:</b>	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.