Wijnfiche

Quinta do Noval - Porto 20 y Old PORTO —

Dégustation

Deze tawny is een blend van verschillende oogstjaren die allemaal in eikenhouten vaten hebben gerijpt, met een gemiddelde leeftijd van 20 jaar. De porto heeft aroma's van gedroogd fruit en amandelen. Harmonieus, mooi evenwichtig, zacht en elegant met een typische aromatische complexiteit en onweerstaanbare frisheid eigen aan Noval .

Mets adaptées

Desserts | Fromage | Apéritif

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief
Cépage: Tinta Roriz (30%), Tinta Barroca (30%), Touriga Franca (30%), Touriga Nacional (10%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 9-14 °C

