

Quinta do Noval – Porto 40 y Old PORTO —

Dégustation

De kleur en aroma's van rood fruit hebben plaats gemaakt voor een donkerbruine kleur, aroma's van munt, noten, amandelen. Medium bodied maar toch rijk en complex, gecombineerd met een heerlijke frisheid en een mooi evenwicht. Deze tawny is een blend van verschillende oogstjaren die allemaal in eikenhouten vaten hebben gerijpt, met een gemiddelde leeftijd van 40 jaar.

Mets adaptées

Desserts | Dessert au chocolat

Caractéristiques

pdf.general.type: Aperero & Digestif

Cépage: Tinta Roriz (30%), Tinta Barroca (30%), Touriga Nacional (10%), Touriga Franca (30%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 12-14°C

