

## Quinta do Noval – Porto Vintage 2015 PORTO – 2015

### Vinification

De "Quinta do Noval Vintage" worden geproduceerd op uitgekozen percelen en de druiven worden met de voeten getreden in lagares, de oude traditionele persen. De wijn rijpt 18 maanden op vat. Wordt alleen in de grote jaren gedeclareerd. Het zijn uitzonderlijke wijnen. Klasse van de bovenste plank!

### Dégustation

Deze vintage Port wordt gekenmerkt door zijn puurheid van fruit en zijn delicate kwaliteit. Hij bezit balans, harmonie, finesse en elegantie. Vintage Ports worden gemiddeld om de vier jaar gemaakt, enkel wanneer aan de hoge kwaliteitseisen wordt voldaan. Het zijn uitzonderlijke wijnen die na opening binnen de twee à drie dagen gedronken moeten worden.

### Mets adaptées

Desserts | Dessert au chocolat | Fromage

### Caractéristiques

pdf.general.type: Apero & Digestif

Cépage: Tinta Roriz, Sousao, Tinta Cao, Touriga Nacional, Touriga Franca

Stocker (années): "> 10"

