

Quevedo



Porto 10 Anos

Após um estágio de 10 anos em madeira de carvalho, seleccionam-se algumas vinhos de barricas e balseiros com décadas de existência e por onde já passaram vinhos velhíssimos, que permitem formar um conjunto harmonioso e equilibrado.

Notas de Prova

Cor: castanho com nuances alaranjados.

Aroma: muito harmonioso com aroma a frutos secos, canela e algumas notas de floral. É notório o aroma a madeira do envelhecimento prolongado em barris velhíssimos.

Boca: bem equilibrado, suaves notas a café torrado. Final de boca longo e persistente.

Vinificação

Uvas totalmente desengaçadas, fermentação lenta com controlo de temperatura até 30°C. Filtração muito suave com placas largas.

Engarrafado em Novembro de 2007.

Castas

Touriga Nacional (5%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (25%) Tinto Cão (5%), Tinta Barroca (20%), Outras (20%).

Sugestões de Acompanhamento

Queijos fortes

Amêndoas

Nozes

Avelãs

Coco

Figos secos

Outras Informações

Álcool 20,0%

Acidez Total 4,35 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,42

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com