

Quevedo



Porto Reserve Ruby

Após um estágio de 6 anos em depósitos de aço inoxidável, seleccionam-se alguns vinhos que permitam formar um conjunto harmonioso e versátil, com um espírito maduro pela sua idade mas jovem pelo seu aroma.

Notas de Prova

Cor: rubi intenso

Aroma: muita fruta silvestre como cereja, mirtilo ou amora e a especiarias intensas.

Boca: excelente equilíbrio de acidez, revelando muita frescura e taninos persistentes. Conjunto harmonioso e com um bom final de boca.

Vinificação

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

Engarrafado em Julho de 2006.

Castas

Touriga Nacional (10%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (25%) Tinto Cão (5%), Tinta Barroca (15%), Outras (20%).

Sugestões de Acompanhamento

Cereja

Rabanadas

Cheese cake

Tarte de mirtilo

Maça assada

Outras Informações

Álcool 19,04%

Acidez Total 4,18 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,45

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com