

Quevedo



Porto Rubi

Após um estágio de 3 anos em depósitos de aço inoxidável, seleccionam-se alguns vinhos que permitam formar um conjunto equilibrado e fresco, com um espírito jovem pela sua idade e frutado pelo seu aroma.

Notas de Prova

Cor: rubi

Aroma: muitos frutos vermelhos como framboesa, cereja ou groselha

Boca: muita estrutura/volume com taninos bem marcados. Sobressai ameixa e compota de fruta preta

Vinificação

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

Engarrafado em Fevereiro de 2008.

Castas

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

Sugestões de Acompanhamento

Tarte de maçã

Tâmara com bacon

Mousse de chocolate

Outras Informações

Álcool 19,44%

Acidez Total 4,44 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,56

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com