

Quevedo



Special Reserve Tawny

Após um estágio de 8 anos em madeira de carvalho, seleccionam-se algumas vinhos de barricas ou balseiros, com já muitos anos de idade, procurando encontrar um equilíbrio entre oxidação natural proveniente do contacto com a madeira e frescura aromática.

Notas de Prova

Cor: castanho com laivo atijolado

Aroma: aromas balsâmicos, mel e especiarias como pimenta e noz moscada, bem casados com madeira.

Boca: boa intensidade com notas de frutos secos e especiarias. 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 Fevereiro de 2008.

Castas

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

Sugestões de Acompanhamento

Castanhas assadas

Arroz doce

Leite creme

Filhós

Milfolhas

Baba de camelo

Outras Informações

Álcool 19,29%

Acidez Total 4,40 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,35

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com