

Quevedo

Porto Colheita 1994

Vinho da nossa principal propriedade, Quinta Vale d'Agodinho, tendo envelhecido em cascos de carvalho durante 14 anos.

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 carvalho francês.

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 28°C. Não foi submetido a qualquer tipo de filtração.

Engarrafado em Maio de 2009.

Castas

Touriga Nacional (15%), Touriga Franca (35%), Tinta Roriz (20%) Tinto Cão (8%), Tinta Barroca (10%), Outras (12%).

Sugestões de Acompanhamento

Queijos fortes

Amêndoas

Nozes

Avelãs

Coco

Figos secos

Outras Informações

Álcool 19,5%

Acidez Total 5,03 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,27



info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com