

# Quevedo



## Porto Vintage 2005

Produzido com uvas exclusivamente da colheita de 2005 e engarrafado 2 anos após a vindima, o Vintage evolui gradualmente durante 10 a 50 anos em garrafa. O Porto Vintage é atractivo durante todo o seu período de vida em garrafa; rubi intenso nos primeiros cinco anos em garrafa; ao fim de dez anos o rubi perde intensidade, os taninos ficam mais redondos e já apresenta depósito. Com o passar dos anos a cor evolui para tons âmbar e o aroma fica mais suave e equilibrado.

## Notas de Prova

Cor: rubi intenso com nuance violetas

Aroma: fruta madura como ameixa preta, groselha. Suave aroma a terra equilibrado com um toque de madeira seca. Ao final de alguns minutos emergem aromas a framboesa e violetas com um agradável toque a soja.

Boca: Harmonioso e volumoso, taninos presentes e de muito boa qualidade. Doce madeira de carvalho combinada com frutos secos como figos, ameixas e tâmaras. Final de boca muito persistente e único. Para consumir já ou guardar durante muitos anos.

## Vinificação

Uvas totalmente desengaçadas, fermentação lenta com controlo de temperatura até 30°C. Não houve qualquer tipo de filtração. Engarrafado em Outubro de 2007.

## Castas

Touriga Nacional (30%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (15%) Tinto Cão (5%), Tinta Barroca (5%), Outras (20%).

## Sugestões de acompanhamento

Tarte de frutos vermelhos

Morangos com chocolate

Pêras cozidas com chocolate

Frutas em chocolate amargo

Bife com pimenta verde

## Outras informações

Álcool 19,5%

Acidez Total 4,60(g/l. ácido tartárico)

pH 3,71

[info@quevedoportwine.com](mailto:info@quevedoportwine.com)

[www.quevedoportwine.com](http://www.quevedoportwine.com)