

# Quevedo



## Porto Branco

Após um estágio de 4 anos em depósitos de aço inoxidável, afastando-o de qualquer fonte de oxigénio para evitar oxidação e alteração da sua cor tão distinta, engarrafa-se o Quevedo branco, doce e aromático, um vinho para beber fresco.

## Notas de Prova

Cor: palha claro

Aroma: doces como mel, geleia, compotas de frutas brancas como pêra ou maçã

Boca: boa intensidade aromática e bom equilíbrio doçura/acidez. Boca plena e bem estruturada.

Servir como aperitivo a uma temperatura de entre 10° e 12°. Ideal para acompanhar frutos secos e salgados. Experimentar: (1/4 Quevedo white, água tônica (3/4), gelo e hortelã.

## Vinificação

Uvas totalmente desengaçadas, fermentação lenta com controlo de temperatura até 22°. Filtração muito suave com placas largas.

## Castas

Gouveio (20%), Malvasia Fina (18%), Moscatel Galego (15%), Rabigato (15%), Donzelinho (10%), Viosinho (10%), Códega (10%), Outras (2%).

## Sugestões de Acompanhamento

Framboesa com mel

Kiwi com coco

Pêssego assado

Melão com presunto

Ananás no forno

Canapés de marisco

## Outras Informações

Álcool 19,5%

Acidez Total 3,49 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,43

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

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