

Quevedo

Quinta Vale d'Agodinho Vintage Port 2008

O primeiro Vintage Port de uma única quinta a ser produzido pela Quevedo, originário da principal propriedade da família, a Quinta Vale d'Agodinho, localizada no Douro Superior, quase no limite com o Cima Corgo. É uma propriedade de 25 hectares com uma inclinação acentuada, onde a quase totalidade das videiras são plantadas em socalcos.



Notas de Prova

Cor: violeta brilhante

Aroma: mirtilos, framboesas e um toque de violetas

Boca: interessante textura, com um bom corpo e estrutura, dominada por aromas a frutos frescos. Os taninos estão quase escondidos pelos aromas primários.

Vinificação

Uvas totalmente desengaçadas, fermentação lenta com controlo de temperatura até 28°C. Não houve qualquer tipo de filtração. Engarrafado em Outubro de 2010.

Castas

Touriga Nacional (25%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (18%) Tinto Cão (8%), Tinta Barroca (8%), Others (16%).

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 4,20(g/l. ácido tartárico)

pH 3,76

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com