



Porto Vintage 2007

Produzido com uvas exclusivamente da colheita de 2007 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: exuberante presença de ameixa, uvas e cassis

Boca: densa e rica em fruta, bem equilibrada com bons taninos; é um Porto pujante, encorpado e com um final muito prolongado

Vinificação

Uvas totalmente desengaçadas, fermentação lenta com controlo de temperatura até 28°C. Não houve qualquer tipo de filtração. Engarrafado em Julho de 2009

Castas

Touriga Nacional (35%), Touriga Franca (20%), 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 4,24(g/l. ácido tartárico)

Açúcar redutores 97,1g/l

pH 3,74

Enólogo: Cláudia Quevedo

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com