

Quevedo

Porto Vintage 2010

Vinho da nossa principal propriedade, Quinta Vale d'Agodinho, tendo envelhecido em balseiro de carvalho durante 1 ano.

Vinificação

Uvas totalmente desengaçadas, fermentação lenta com controlo de temperatura até 28°C. Não foi submetido a qualquer tipo de filtração.

Castas

Touriga Nacional (35%), Touriga Franca (20%), Tinta Roriz (15%) Tinto Cão (5%), Tinta Barroca (5%), Outras (20%).

Engarrafamento

Foram engarrafadas 3.000 garrafas em Julho de 2012.

Outras Informações

Enólogo: Cláudia Quevedo

Preço de venda estimado: 35 euros

Álcool 20,1%

Acidez volátil 0.26 (g/l. ácido tartárico)

Acidez total 5,07 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,58

Grau Baumé 3.8

Açúcares reductores 108 g/litro

Valor calórico 159 Kcal/100 ml

oscar@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com