

Quevedo



Porto 20 Anos

Ao fim de muitos anos de envelhecimento na nossa adega, gostaríamos de lhe apresentar o nosso Porto 20 Anos. Utilizamos três Portos de diferentes colheitas, um dos quais feito pelo nosso avô. Espero que desfrute deste Vinho do Porto tanto quanto nós nos divertimos a fazer o lote final.

Notas de Prova

Cor: castanho com nuances âmbar.

Aroma a amêndoas, nozes caramelizadas e um ligeiro toque de côco

Boca: macio e delicado, com um toque de uva passa e suave caramelo

Vinificação

Uvas totalmente desengaçadas, fermentação lenta com controlo de temperatura até 26°C. Não filtrado.

Castas

Indeterminável

Sugestões de Acompanhamento

Queijos fortes

Amêndoas

Nozes

Avelãs

Coco

Figos secos

Outras Informações

Álcool 19,5%

Acidez Total 4,19 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,56

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com