

Quevedo

Porto Colheita 1995

Vinho da nossa principal propriedade, Quinta Vale d'Agodinho, tendo envelhecido em cascos de carvalho durante 13 anos.

Notas de Prova

Cor: castanho com nuances alaranjados.

Aroma: mirtilos, canela e uva, com um ligeiro picante, integrado com as notas de madeira.

Na boca aparecem sabores a ameixa e cereija inicialmente e depois notas de chocolate e noz no final de boca.

Vinificação

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

Castas

Touriga Nacional (15%), Touriga Franca (35%), Tinta Roriz (20%) Tinto Cão (8%), Tinta Barroca (10%), Outras (12%).

Sugestões de Acompanhamento

Queijos fortes

Amêndoas

Nozes

Avelãs

Coco

Figos secos

Outras Informações

Álcool 19,5%

Acidez Total 4.25 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,35



info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com