

Quevedo

Porto Colheita 1996

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

Vinificação

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

Castas

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

Engarrafamento

Foram engarrafadas 2.200 garrafas em Maio de 2010 de um lote 14.000 litros. O restante continuará em envelhecer em carvalho, estando previsto novo engarrafamento parcial para dentro de 5 anos.

Outras Informações

Enólogo: Cláudia Quevedo

Álcool 19,5%

Acidez volátil 0.46 (g/l. ácido tartárico)

Acidez total 4,50 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,55

Grau Baumé 4.4

Açúcares redutores 114 g/litro

Valor calórico 162 Kcal/100 ml



oscar@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com