

Quevedo



Porto Tawny

Este vinho estagiou durante 4 anos em balseiros e barricas de carvalho francês, recebendo uma oxidação lenta e controlado, típica dos tawny. Devido ao equilíbrio entre jovem idade e envelhecimento em madeira, torna-o um vinho versátil e capaz de agradar a um grande espectro de consumidores.

Notas de Prova

Cor: ligeiramente acastanhado

Aroma: aromas doces como compotas e ameixa. Algumas notas de frutos secos como avelã e figo.

Boca: Bem equilibrado, harmonioso final longo e persistente. Bom equilíbrio doçura / acidez. Bem casado com a madeira.

Vinificação

Uvas totalmente desengaçadas, fermentação lenta com controlo de temperatura até 30°C. Filtração muito suave com placas largas.

Castas

Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (25%) Tinto Cão (5%), Tinta Barroca (20%), Outras (20%).

Sugestões de Acompanhamento

Pudim flan

Bolo de bolacha

Ananás

Tiramisú

Foie grãs

Outras Informações

Álcool 19,5%

Acidez Total 4,15 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,28

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com