

PREMIUM

PORTO QUEVEDO VINTAGE

Tinto



SAFRA 2011

UVAS

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

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Madeira moderada.

PAÍS

PT

REGIÃO

Douro-Porto

PRODUTOR

Porto Quevedo

TEOR ALCOÓLICO

20,0%

AÇÚCAR

ACIDEZ

4,96 g/l

PH

3,59

NOTAS E PREMIAÇÃ-ES

Wine Spectator: 96 pontos

DEGUSTAÇÃO

Nariz intenso revelando frutos vermelhos e pretos, como amora e ameixa, e com um toque de noz moscada. Na boca, os frutos pretos destacam-se e são ancorados por uma estrutura robusta e aveludada. O final muito longo e os persistentes taninos ajudam as notas de cacau a destacar-se.

TERROIR

A vindima de 2011 ficou muito perto de ser perfeita em termos de clima, que é muito provavelmente a variável mais importante na enologia para a definição da qualidade de uma colheita. Depois de um longo e frio inverno, que trouxe muita chuva (o que ajudou a criar reserva no solo), a amena primavera foi seguida por um início de verão suave. As temperaturas subiram em agosto e alguns chuviscos, por duas ocasiões, no meio de agosto e início de setembro, ajudaram as videiras a reequilibrar os níveis de água. Seguiu-se um tempo seco durante toda a vindima, que se iniciou a 5 de setembro.

ELABORAÇÃO

Uvas totalmente desengaçadas, fermentação lenta com controle de temperatura até 28 °C. Não foi submetido a qualquer tipo de filtração. Engarrafado em abril de 2013.