

# PREMIUM

## PORTO QUEVEDO COLHEITA

Tinto



### PAÍS

PT

### REGIÃO

Douro-Porto

### PRODUTOR

Porto Quevedo

### TEOR ALCOÓLICO

19,5%

### AÇÚCAR

### ACIDEZ

4,50 g/l

### PH

3,55

### DEGUSTAÇÃO

Cor castanha com nuances alaranjados. Aroma de frutas secas, com aromas secundários de maçã caramelizada e praliné. Na boca, é bem equilibrado e sutil, tem uma boa acidez com um final longo e rico em frutas secas e sabores torrados.

### TERROIR

Vinho da principal propriedade da Quevedo, a Quinta Vale d'Agodinho.

### ELABORAÇÃO

Uvas totalmente desengaçadas; fermentação lenta com controle de temperatura até 26 °C. Não foi submetido a qualquer tipo de filtração. Envelhecido em cascos de carvalho durante 12 anos.

### HARMONIZAÇÃO

Queijos fortes, amêndoas, nozes, avelãs, coco e figos secos.

**SAFRA** 1996

### UVAS

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

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Boa presença de madeira.