



QUEVEDO

PORTO TAWNY – 20 YEARS OLD



VITIGNI

38% Touriga Franca, 34% Tinta Barroca, 22% Tinta Roriz e 6% Touriga Nacional.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state completamente diraspate e fermentate lentamente a temperatura controllata fino a 28°C in tini di acciaio inox. Affinamento in acciaio inox e in botti di rovere francese e di castagno. Questo Tawny è stato assemblato con altre annate, per una media di 20 anni di maturazione. Filtrato delicatamente prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Marrone aranciato con bordi color mattone

OLFATTO

Un bouquet intenso e preciso di frutta secca fresca e tostata, con grande profondità e aromi anche di frutta secca e canditi.

GUSTO

Un ingresso elegante al palato, dominato da note di frutta secca e caramello. Il centro palato è speziato, con cannella e noce moscata. Lungo ed elegante il finale è secco con note agrumate.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Dolci alla nocciola, tiramisù