



QUEVEDO

PORTO TAWNY COLHEITA 1997



VITIGNI

40% Touriga Franca, 16% Tinta Barroca, 16% Tinta Roriz, 10% Touriga Nacional e Tinto Cão (2%)

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 in botti di rovere francese e di castagno. Questo contatto prolungato con il legno permette una microossidazione che trasforma il colore e sviluppa aromi terziari complessi

COLORE

Marrone mattone scuro

OLFATTO

Un bouquet gradevole ed invitante, con sentori di frutta secca, canditi e frutti di bosco appena raccolti.

GUSTO

Complesso con deliziose note di frutta candita e secca. Cremoso e con una nota caramellata e di nocciole tostate. Lungo ed elegante il finale è secco.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Crème Brûlée o la Crema Catalana