QUEVEDO

Friendology Forever

QUEVEDO

PORTO TAWNY – 10 YEARS OLD



VITIGNI
43% Touriga Franca, 34% Tinta Barroca, 19% Tinta Roriz e 4% Touriga Nacional.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve sono state completamente diraspate e fermentate lentamente a temperatura controllata fino a 28ºC in tini di acciaio inox. Affinamento in acciaio inox e in in botti di rovere francese e di castagno. Questo Tawny è stato assemblato con altre annate, per una media di 10 anni di maturazione. Filtrato delicatamente prima dell'imbottigliamento.

COLORE
Granato tendente al marrone

OLFATTO
Questo Tawny è piuttosto complesso e combina un carattere fresco e giovane di frutti rossi essiccati, mentre sviluppa gli aromi del Porto invecchiato come prugne, uva passa, nocciole fresche e mandorle.

GUSTO
Al palato ha una bella entrata speziata seguita da un un tocco di frutti rossi. A metà palato si ritrovano sentori di frutta secca, mentre il finale completa la sua complessità con l'aggiunta di spezie e caramello. L'equilibrio tra acidità, zucchero e alcol è perfetto.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Mix di frutta secca, frutta candita e cioccolato.