



QUEVEDO

## PORTO TAWNY – 40 YEARS OLD



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene nelle tradizionali vasche di granito (lagares). Invecchiato e maturato in botti di castagno. Questo Tawny è stato assemblato con altre annate, con una media di 40 anni di affinamento. Nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento.

### COLORE

Ambrato

### OLFATTO

Un'espressione complessa e intensa con note di marmellata di agrumi, frutta secca, noce moscata, marzapane ed essenza di mandorla.

### GUSTO

Entrata tagliente grazie all'elevata acidità. Rapidamente il Porto diventa molto morbido, equilibrato dalla sua dolcezza e dall'apparizione della frutta secca, noci e caramello. Da metà palato, si evolve verso chiodi di garofano, caffè macinato e mandorle. Gli strati di sapori si costruiscono verso un finale esplosivo, ripreso dalle note di limone, cannella e zenzero, che perdurano imperterrite.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Fois gras, desserts e formaggi.