QUEVEDO
Friendology Forever

QUEVEDO

PORTO RUBY RESERVE



VITIGNI
25% Touriga Franca, 25% Tinta Roriz, 15% Tinta Barroca, 10% Touriga Nacional, 5% Tinto Cão, 20% altre varietà.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni. Dopo la fermentazione, le basi sono state unite formando un porto con una media di 5 anni di affinamento di vasche di acciaio. Filtrato prima dell'imbottigliamento.

COLORE
Rubino scuro.

OLFATTO
Sentori concentrati di frutti di bosco come mirtilli, lamponi e ciliegie, accompagnate da note di spezie.

GUSTO
In bocca è molto fresco, con tannini persistenti e molto ben bilanciati con l'acidità.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Cioccolata e formaggi stagionati.