



QUEVEDO

## PORTO RUBY LBV



### VITIGNI

41% Touriga Franca, 22% Tinta Barroca, 20% Tinta Roriz, 15% Touriga Nacional, 2% Tinto Cão.

### VENDEMMIA

Il 2018 ha avuto una primavera fredda e molto piovosa ed un'estate calda e molto secca. Le piogge primaverili e di inizio estate hanno permesso all'uva di maturare bene. La vendemmia si è svolta senza pioggia, garantendo un raccolto sano.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox con temperatura controllata. Affinamento di 2 anni in vasche di acciaio inox e 3 anni in botti di rovere francese usate.

### COLORE

Rubino intenso

### OLFATTO

Al naso, questo vino mostra un carattere espressivo di frutta scura. Gli aromi sono dominati dall'invitante presenza di ciliegie e more. Inoltre, è presente una sottile nota di fichi che aggiunge complessità al profilo aromatico del vino.

### GUSTO

Al palato, rivela la sua ricchezza e la sua natura gentile. Il vino ha una consistenza vellutata che è allo stesso tempo confortante e di facile approccio, il che lo rende facile da gustare. Questa piacevole sensazione in bocca è attribuita all'affinamento in balseiros (tini di legno tradizionali). I sapori ciliegie e more continuano a trasparire, fornendo un'esperienza golosa e appagante.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Cioccolata fondente, frutta e formaggi stagionati a pasta dura