



QUEVEDO

PORTO WHITE- 50 YEARS OLD



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene nelle tradizionali vasche di granito (lagares). Affinamento in botti di castagno di dimensioni differenti per donare un carattere unico. Questo White Port è stato assemblato con altre annate, con una media di 50 anni di maturazione. Nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Ambrato scuro con unghia verde.

OLFATTO

Il naso di questo vino è estremamente intenso e complesso mostrando note di spezie, datteri e sottofondo di note tostate alternate a frutta candita. Un profilo agrumato aggiunge un tocco delizioso completato da cenni di zucchero di canna, creando un bouquet unico e accattivante.

GUSTO

Al palato, questo vino è nitido e perfettamente equilibrato, con un'acidità che serve a completare la naturale dolcezza del vino. I sapori di datteri, noci, caramello, nocciole grigliate e creme brulee sono interpretati in maniera ottimale, creando un'esperienza di consumo davvero coinvolgente. Il finale lungo e saporito del vino testimonia il suo profilo agrumato, con un'acidità che garantisce la persistenza del sapore del vino anche dopo l'ultimo sorso.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da meditazione, ottimo a fine pasto e sorseggiato in allegra compagnia.