

# Porto Quevedo

## Ruby port

Familien Quevedo har ejet marker og vingård i generationer. I 70erne og 80erne udbyggede familien deres gård, Quinta da Alegria, og i 1991 var man klar til at lancere sig som selvstændigt mærke. Det er stadig en familieejet virksomhed som er beliggende i hjertet i denne smukke Douro-dal.

Alle husets druer bliver plukket manuelt i små kasser og derefter bragt til kælderen. Der bliver kun plukket i de kølige morgentimer og efter afstilkning bliver der om aftenen fodtrådt i de knæhøje granitkar (lagares). Når man har nået den ønskede sødme/tørhed hældes der alkohol i den stadig gærende most. Det stopper gæringen og bringer alkoholprocenten op på 18-20%. Vinen bliver hældt på træfade, hvor den lagrer i fire år før aftapning.

Forholdsvis ung portvin, der med sin korte fadlagring (2-3 år på store fade) fremstår vinøs, kraftfuld og meget saftig. Med sin sødmefulde og frugtige karakter egner vinen sig til tung fed chokoladecake, kraftige oste eller prøv at servere den lidt kølig som aperitif.

