

Porto Quevedo

Colheita 1996



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 kælderens. Der bliver kun plukket i de kølige morgentimer og efter afstilkning presses druerne. I produktionen af Pink Port er skindkontakten kort og vinen gærer efterfølgende ved lav temperatur i 10 dage inden tilsætning af alkohol.

Colheita betyder ”årgang”, og for denne portvin betyder det, at vinen kommer fra året som er angivet på etiketten. Portvinen skal min. lagre 7 år før den tappes fra fad på flaske. Det årstal fremgår på bag etiketten.

Bare se vinen i glasset lover godt. Mahognifarvet og med orange toner i kanten af glasset. Duften er himmelsk med nødder, kaffe, marcipan, chokolade og fadnoter, der bare vælter op af glasset. Smagen er sødmefuld, cremet og lang og med en vanvittig flot afslutning, der fylder hele munden. Server den til søde desserter, kraftige oste og aldrig til is!