

Porto Quevedo

10 års port



Familien Quevedo har ejet marker og vingård i generationer. I 70'erne og 80'erne udbyggede familien deres gård, Quinta da Alegria, og i 1991 var man klar til at lancere sig som selvstændigt mærke. 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%.

10 års port betyder, at vinen er sammenstukket af både ældre og yngre portvine, der hovedregel skal ramme Portvinsinstituttets krav om portvine af denne type. De krav handler om alderen, farven, duften og smagen, og et vinpanel smager og godkender alle kvaliteter fra de enkelte portvinshuse.

Denne 10 års portvin har en utrolig flot farve, mahognifarvet og med orange skær. Utrolig lækker næse med duft af rosiner, figer og blommer. Alt i en skøn forening af fadnoter, marcipan og lidt appelsinskal. Smagen er cremet og med valnødder og tørrede frugter. Lang dvælende og fløjlsblød eftersmag. Server portvinen let tempereret, dvs. 15-17 grader.