

Porto Quevedo

30 års white 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. 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 gæringer og bringer alkoholprocenten op på 18-20%.

En portvin fra en æra, hvor alt foregik med håndkraft. De håndplukkede druer blev hældt i granitkarene uden at blive afstillet, og der blev fodtrampet helt uden temperaturkontrol. Ingen filtrering!

Æblemost- over mod guldfarvede. Spændende duft af jasmin, te, abrikoser og tørrede frugter.

Silkeblød fornemmelse, der fylder hele munden med noter af nødder, honning, rosiner og kandiserede frugter.

Bag den perfekt afstemte sødme ligger en let tør fin afslutning, der giver en fantastisk balance i vinen. Stærkt vanedannende.

Helt utrolig delikat portvin. Man forstår jo ikke, hvorfor de dog ikke lavet disse varianter før?

