

# Porto Quevedo

## LBV 2011



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.

Quevedo LBV er kun filtreret ganske let, og ælder derfor fantastisk flot. Druesammensætningen i denne LBV er: 25% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz, 10% Tinta Barroca, 5% Tinto Cão, 20% andre sorter.

Mørk, nærmest kulsort i farven. Koncentreret duft af eukalyptus, mørke frugter, bl.a. blåbær og kirsebær. Man fornemmer en anelse anis, mint og fadnoter fra lagringen. Efter nogle minutter i glasset dukker der en delikat duft af viol også frem. Der er virkelig ”kul på kedlerne” i denne LBV. Den intense sødmefulde frugt pakker fint syren og alkoholen ind. Lang eftersmag hvor der både er blåbær, chokolade, figner og peber. Fed og heftig, gør denne årgang til et rigtigt monster af en LBV! Normalt gemmer man ikke LBV for længe, men denne 2011 har så megen power, at den også kan tåle et par år i kælderen.

Fantastisk til kraftige oste, tung fed chokoladecake, nødder eller tørret frugt. Husk nu at servere vinen i almindelige vinglas, det fortjener en god portvin!

**Bedste årgang i 20 år**