

Porto Quevedo

Colheita 1974

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 presses druerne. I produktionen af Pink Port er skindkontakten kort og vinen gærer efterfølgende ved lav temperatur i 10 dage inden tilsætning af alkohol.

Denne portvin er tappet i 2013 hvilket betyder vinen har fået i alt 39 års lagring på fade!

Ravfarvet/gylden og med orange toner i kanten af glasset. Fantastisk kompleks og indtagende duft, som får en til konstant at stikke næsen ned i glasset. Her er masser af karamel, nødder, tobak og læder. Naturligvis er vinen sød, men alderen har givet den sin oxiderede og dermed tørrere karakter. Og det er her bag sødmen, at man smager kompleksiteten i en sådan portvin. Ingen overdreven sødme til at skjule alle de fantastiske noter, som vinen har udviklet i de næsten 40 år på fadene.

