

TASTING NOTES

QUEVEDO COLHEITA 1974

DOC Douro, Portugali

Quevedon portviinisuku on tehnyt vuosikymmenet portviinejä Douron varrella Cima Corgon portviinialueella haastavan jyrkillä rinteillä ja erittäin kuumassa ja kuivassa ilmastossa. Pengerretyt terassitarhat antavat vanhoista köynnöksistä tiiviitä rypäleitä, joista jalostuu perinteisen portviinivalmistuksen tuloksena yksilöllisiä ja runsasaromisia viinejä. Sympaattista perheyristystä vetää perheen poika, sympaattinen Oscar Quevedo. Viinivalmistuksesta vastaa hänen sisarensa Claudia Quevedo, joka on erittäin arvostettu ammattilainen ja naispuolisena viinintekijänä harvinaisuus miehisessä portviinimaailmassa.

Colheita 1974 on Quevedon aarrekammion harvinaisuuksia ja sitä on erittäin rajallisesti saatavilla. Sitä on pulloitettu vain 733 ptoa. Quevedon nuoren sukupolven isoisä on vastannut rakkaudella ja huolella tämän Douro Valleyn maaperää ja historiaa hyvin ilmentävän single harvest tawnyn tekemisestä. Colheita on kypsytetty graniittisammioissa, eikä sitä ole suodatettu. Tarkkoja rypäletietoja ei tiedetä Quevedollakaan. Nykyinen viinintekijä Claudia Quevedo on vastannut tuotteen pullottamisesta.

Väritään meripihkan ja kullan värinen. Tuoksussa pähkinää, karamellia, tupakkaa, mitkä yhdistyvät hienosti intensiiviseksi ja elegantiksi tuoksuksi. Makupaletissa pehmeää karamellia, mantelia, saksanpähkinää ja kahvia, mitkä jäävät leikittelemään suuhun äärettömän pitkäksi ajaksi. Colheita 1974 on mieletön illan tähti tai seuralainen suklaalle, pähkinöille tai juustoille.

INFO

TUOTTAJA
Quevedo, Portugali

RYPÄLEET
Portviinirypäleet (tuottajalla ei tarkkaa tietoa)

PITOISUUDET
Alkoholia 19,5 %.

PAKKAUSKOKO
0,75 litran pullo, 6 pulloa laatikossa.

FOOD & WINE

RUOKASUOSITUS
Pähkinät, suklaa, juustot.

TARJOILUSUOSITUS
16? C.

SAATAVILLA
PIKKU HAVANNA (TURKU)
RAVINTOLA LUDU (TURKU)
RAVINTOLA OLO (HELSINKI)