



TASTING NOTES

QUEVEDO TAWNY PORT

DO Douro, Portugali

Quevedon portviiniperhe on viljellyt portviinirypäleitä Douron varrella João da Pesqueirassa yli sata vuotta, ja edelleen työvaiheet niin viljelyssä, sadonkorjuussa kuin viinikellarissakin tehdään pääosin käsityönä. Alunperin Douron alueen viiniviljelijät olivat pakotettuja myymään viininsä Vila Nova de Gaian isoille portviinitaloille kypsytettäväksi. Portugalin EU:hun liittymisen myötä vuodesta 1986 lähtien portviinejä ovat voineet itse valmistaa, myydä ja markkinoida myös itse Douron alueen viljelijät, myös siis Quevedo vuodesta 1986 lähtien. Quevedon huikean korkeilla rinteillä kuumassa ilmastossa sijaitsevat pengerrytetyt terassitarhat antavat vanhoista köynnöksistä tiiviitä rypäleitä, joista jalostuu perinteisen portviinivalmistuksen tuloksena yksilöllisiä ja runsasaromisia viinejä. Quevedo viljelee portviinirypäleitä parhaimmilla rinteillä Cima-Corgossa ja Douro Superiorissa, päätarha on Quinta Vale D'Agodinho. Viinivalmistuksesta vastaa perheyrittäjän oma tytär, Claudia Quevedo, joka on erittäin arvostettu ammattilainen ja naispuolisena viinintekijänä harvinaisuus miehisessä portviinimaailmassa.

Tätä herkullista tawnya on kypsytetty neljä vuotta ranskalaisessa tammessa. Tumman pihkan värinen viini tuoksuu pähkinälle, makealle luumulle ja kuivatuille hedelmille, kuten viikunalle. Suussa loistava makeuden ja happojen balanssi pitkällä loppumaualla. Tawny on varsin käyttäjäystävällinen jälkiruokaviini, sillä se säilyy tammikypsytyksen luoman oksidaation ansiosta jopa pari kuukautta avatussa pullossa.

Hinta Alkossa 25,70€

Saatavilla Alkon tilausvalikoimasta tuotenumeroilla 939377

<https://www.alko.fi/tuotteet/939377/Quevedo-Tawny-Port>

INFO

TUOTTAJA
Quevedo, Portugali

RYPÄLEET
Muut 25 %
Tourica Franca 25 %
Tinta Baroca 20 %
Tinta Roriz 20 %
Tourica Nacional 5 %
Tinta Cao 5 %

PITOISUUDET
Alkoholipitoisuus 19,5 %, sokeria
97 g / litra.

PAKKAUSKOKO
0,75 litran pullo, 6 pulloa laatikossa

FOOD & WINE

RUOKASUOSITUS

Täydellinen kumppani monille juustoille, pähkinöille, vanukasjälkiruuille, tiramisulle, foie gras 'lle. Toimii myös jälkiruokana ihan itsessään!

TARJOILUSUOSITUS

16-18 °C.

SAATAVILLA

PIKKUBISTRO KATTILA (TAMPERE)
RAVINTOLA FIG (HELSINKI)
RAVINTOLA HEINÄTORI (TAMPERE)
RAVINTOLA OLO (HELSINKI)
RAVINTOLA ROUHE (ÄKÄSLOMPOLO)

feel the wine at

WWW.VIINITALLI.COM

VIINITALLI OY, KIURUNTIE 27, 36200 KANGASALA, FINLAND
+358 (0)20 793 9200 | info@viinitalli.com | Y-tunnus: 2374817-7