

# DOP PORTO (Douro Superior)

Quevedo

TAWNY | 4 ANOS



WWW.PERSONALWINES.PT



Estes vinhos são elaborados por uma família que faz parte de uma nova geração de pequenos produtores baseados no Douro. Durante muitos anos estas famílias produziam uvas e vinho do Porto para vender aos comerciantes de Vila Nova de Gaia. Mas quando Portugal aderiu à União Europeia, em 1986, a mudança na legislação passou a permitir que os produtores de uvas e vinho do Porto exportassem diretamente o vinho do Porto das suas adegas. E como resultado desta nova legislação nasce uma marca familiar. Cultivam 114 ha de vinha entre seis quintas no vale do Douro, nas sub-regiões do Cima Corgo e do Douro Superior. Devido à elevada inclinação que o vale do Douro apresenta, as uvas são sobretudo plantadas em socalcos. A diversidade de castas plantadas nesta região, traz diversidade e complexidade ao vinho do Porto. A arte do lote no vinho do Porto é mais importante que o peso de cada casta individualmente, e isso traduz-se no facto de ser proibido rotular Porto de uma única casta.

A vindima tem lugar, habitualmente, entre Setembro e Outubro, quando as uvas atingem um álcool provável de 13 a 15%. As áreas mais próximas do rio alcançam a perfeita maturação mais cedo, uma vez que estão mais expostas ao clima quente e seco do verão. Os rendimentos por videira nas melhores vinhas do Douro ficam por 2.000kg por hectare ou 1,5kg por videira. O resultado são bagos pequenos com um rácio alto de pele por líquido, resultando em vinhos concentrados e complexos. Apesar da alta densidade das vinhas plantadas no Douro, apenas as vinhas com licença para tal podem produzir uvas para Vinho do Porto.

Uma vez a uva esteja em perfeito estado de maturação, é transportada para a adega. Aqui,

é esmagada e inicia-se a fermentação, tradicionalmente em lagares de granito, onde a levedura começa a absorver o açúcar e a transformá-lo em álcool. Quando cerca de metade da fermentação está completa é adicionada aguardente vínica com 77% de álcool, afim de parar a fermentação e preservar o açúcar que ainda tem o mosto.

## RACIONAL DO PRODUTO

Tawny é a cor de um mocho que vive no Reino Unido. As suas penas são de cor castanha, quase tijolo e é esta também a cor que o Vinho do Porto toma quando envelhece em carvalho. Chamamos assim Tawny ao Vinho do Porto que envelhece em carvalho e que desenvolve um perfil de frutos secos, caramelo, resultado da lenta oxidação. Esse carácter Tawny é conseguido depois de alguns anos de envelhecimento em casco, ou seja, não são Tawny quando são fortificados mas sim depois de anos de envelhecimento. Este estilo de Porto difere muito dependendo do número de anos que permanece em casco. O Tawny pode ser tão jovem com cinco anos ou tão velho como um 40 Anos.

## NOTAS DE PROVA

Cor âmbar escuro. Aromas doces a geleia e ameixa. Algumas notas de frutos secos como avelã e figo. Na boca, bem equilibrado, harmonioso, com final longo e persistente. Bom equilíbrio doçura/acidez. Bem casado com a madeira.

## CASTAS

Touriga Nacional (5%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (25%) Tinto Cão (5%), Tinta Barroca (20%), Outras (20%).

## ELABORAÇÃO

A uva foi totalmente desengaçada, seguida de uma lenta fermentação com controlo de temperatura até 28° C e posteriormente sujeita a uma filtração suave.

Este vinho estagiou durante 4 anos em balseiros e barricas de carvalho francês, recebendo uma oxidação lenta e controlada, típica dos Tawny. O equilíbrio entre juventude e envelhecimento em madeira, torna-o um vinho versátil e capaz de agradar a um grande espectro de consumidores.

## HARMONIZAÇÃO

Foie gras, creme queimado, tiramisu e abacaxi.

## DADOS TÉCNICOS RELEVANTES

Título alcoométrico adquirido:	19,5% vol.
pH:	3,30
Acidez Total:	4,45 gdm3
Açúcares redutores:	0,97 gdm3
Volume por garrafa:	750 ml
Colheita:	À mão, em Setembro e Outubro
Castas constituintes:	Touriga Nacional (5%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (25%) Tinto Cão (5%), Tinta Barroca (20%), Outras (20%).
Nome:	“D.O.P. PORTO - QUEVEDO TAWNY 4 ANOS”
Produtor:	Óscar Quevedo
Embalagem:	Caixa de cartão de 6 x 750 ml
Peso da embalagem:	8,00 Kg