

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Colheita

Porto DOC

Quevedo

Région : Porto, Portugal.

Appellation : Porto DOC.

Domaine : Quevedo.

Cépages : 8% Tinto Cão, 10% Tinta Barroca, 12% Autres Cépages, 15% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz (Tempranillo), 35% Touriga Franca

Millésime : 2000

À déguster jusqu'en : 2050

Distinctions : Wine Advocate: 93/100

Un porto Colheita est un tawny d'un seul millésime (colheita en portugais) élevé au moins sept ans en foudres avant d'être mis en bouteilles - près du double pour celui-ci ! À noter qu'en 2000, Oscar Quevedo n'a pas fait de Porto Vintage. Ainsi, les meilleurs raisins se trouvent dans ce Colheita puissant, concentré, riche et tannique, qui saura se bonifier en bouteille.

Non filtré. 103g/l de sucre. Mis en bouteille en novembre 2013. Une fois ouvert, il se conserve trois à quatre mois.

Teneur en alcool : 19.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93809 75 2000 **Prix membre :** 48.20

Prix catalogue : 53.50