

**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 :** 2002

**À déguster jusqu'en :** 2052

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 2002 **Prix membre :** 48.20

**Prix catalogue :** 53.50