

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Porto Blanc

Porto DOC

Quevedo

Région : Porto, Portugal.

Appellation : Porto DOC.

Domaine : Quevedo.

Cépages : 11% Rabigato, 17% Muscat, 20% Godello, 20% Viosinho, 32% Malvasia

Nez : arômes de gelée et de miel, avec des notes de pommes et de poires.

Bouche : un bon équilibre de douceur et d'acidité, avec une finale élégante.

Service : apéritif; saumon fumé; desserts fruités.

Pour les soirées printanières et estivales, Oscar Quevedo suggère un mélange 1/4 White Port et 3/4 indian Tonic (ou Schweppes), avec de la glace et une feuille de menthe fraîche!

Le porto blanc (White Port) est bien plus rare que le rouge (ruby ou tawny). Il est élaboré exclusivement à partir de cépages blancs indigènes et est mis en bouteilles après deux

à trois ans (bien que Quevedo produise également un rarissime 30 year old White Port).

Une fois ouvert, il se conserve deux mois.

Vinification et élevage : fermentation lente avec contact des peaux, à température contrôlée. Légère filtration. 99g/l de sucres résiduels.

Teneur en alcool : 18.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93815 75 **Prix membre :** 13.60

Prix catalogue : 15.10