

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936

# Vintage Port

Porto DOC  
Quevedo



**Région :** Porto, Portugal.

**Appellation :** Porto DOC.

**Domaine :** Quevedo.

**Cépages :** 5% Tinta Barroca, 5% Sousón (Vinhão), 5% Tinto Cão, 5% Tinta Barroca, 15% Tinta Roriz (Tempranillo), 20% Touriga Nacional, 20% Autres Cépages, 30% Touriga Franca

**Millésime :** 2016

**À déguster jusqu'en :** 2056

**Distinctions :** Wine Enthusiast: 93/100

**Nez :** arômes de myrtilles et d'épices.

**Bouche :** belle fraîcheur sans lourdeur. Il montre déjà un équilibre étonnant et une structure de grande densité, avec des tannins serrés et un fruité puissant.

**Service :** seul ou avec des fromages persillés, une mousse au chocolat et coulis de fruits rouges.

Le Vintage Port ne représente que le 1 % de la production totale des portos. Il est issu d'une seule récolte des meilleures vignes, et n'est produit que lors des années officiellement déclarées, en moyenne trois fois par décennie. Sa longévité atteint des dizaines, voire des centaines d'années ! Mis en bouteille sans filtration après 2-3 ans, il présente toujours un dépôt important. Il est donc nécessaire de le décanter avant le service. Une fois ouvert, il se conserve une à deux semaines.

Ce Porto Vintage est encore un bébé! Il est issu d'un seul vignoble (Quinta Vale D'Agodinho) dans une année chaude et sèche en été. Taillé pour la garde, c'est un grand vin à mettre en cave et déguster après 2028.

**Teneur en alcool :** 19.5%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 93805 75 2016 **Prix membre :** 53.70

**Prix catalogue :** 59.70