

Quevedo



10 年波特酒

经过法国橡木桶里 10 年的酝酿,并选取其中多桶年份悠久的葡萄酒加以调配,才得以造就这款口感顺滑平衡的波特酒。

官感特色

色泽: 浅棕色兼有少量橘黄色

香味: 干果、肉桂与花的香味彼此平衡,成熟于老橡木桶的缘故使得木香沁人心脾。

口感: 淡淡的咖啡豆香, 回味久久挥之不去。

酿造工艺

完全去茎的葡萄在 28 °C 的严格控制下缓慢发酵, 并经轻度过滤而成。

葡萄品种

国产多瑞加(5%); 法国多瑞加(25%); 罗丽红(25%); 卡奥红(5%); 巴罗卡红(20%); 其它(20%)

建议配餐

杏仁; 核桃; 榛子; 椰肉; 无花果干

其它

酿酒师: Claudia Quevedo

酒精度: 20,0%

总酸度: 4,35(g/l.酒石酸)

pH 值: 3,42

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com