

Quevedo



20 年波特酒

经过酒窖里多年的酝酿，20 年琥珀金波特酒终于面世。它通过 3 种葡萄酒最终调配而成，其中 1 种还来自我们的祖父之手。我们享受调配的过程，也希望它能得到您的青睐。

官感特色

色泽：浅棕色兼有少量琥珀色

香味：既有杏仁与焦糖核桃的香味，也带有淡淡的椰香

口感：口感柔滑，深色葡萄干、焦糖和太妃糖的香味扑鼻而来

酿造工艺

完全去茎的葡萄在 26 °C 的严格控制下缓慢发酵，未经过滤而成。

葡萄品种

不确定

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：19,5%

总酸度：4,19(g/l.酒石酸)

pH 值：3,56

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com