

Quevedo



1992 年珍藏波特酒

此珍藏波特酒源于我们主要的庄园 Quinta Vale d'Agodinho 种植的葡萄，并在橡木桶里酿造达 16 年之久。

官感特色

色泽：浅棕色兼有少量琥珀色

香味：坚果香味结合精萃的桃花心木香与淡淡的糖浆香。此外，柔滑厚重的波特酒还氤氲着烟草香气

口感：轻微的咖啡豆和香料味，回味无穷

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

国产多瑞加(15%)；法国多瑞加(35%)；罗丽红(20%)；卡奥红(8%)；巴罗卡红(10%)；其它(12%)

建议配餐

硬质奶酪；杏仁；核桃；椰肉；无花果干

其它

酿酒师：Cláudia Quevedo

酒精度：19,5%

总酸度：4,34 (g/l.酒石酸)

pH 值：3,38

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com