

Quevedo



1994 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 14 年之久。

官感特色

色泽：浅棕色兼有少量橘黄色

香味：以樱桃、摩卡香味为主，伴有少量烟熏烘烤的杏仁香

口感：质地平衡，带有原始刺激的黑莓果香及可可香，酸度轻盈纯净，单宁柔和明显，口感平缓丝滑

酿造工艺

完全去茎的葡萄在 28 °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; 榛子; 核桃; 椰肉; 无花果干

其它

酿酒师: Cláudia Quevedo

酒精度: 19,5%

总酸度: 5,03 (g/l.酒石酸)

pH 值: 3,27

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com