

Quevedo



1995 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 13 年之久。

官感特色

色泽：浅棕色兼有少量橘黄色

香味：成熟的蓝莓、肉桂及葡萄香，带有辛辣刺激的味道。橡木香也巧妙融合其中

口感：入口即有李子和樱桃的口感，回味却是巧克力和少部分核桃的余香

酿造工艺

完全去茎的葡萄在 27 °C 的严格控制下缓慢发酵，未经过滤而成。于 2009 年 10 月装瓶。

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：4,25 (g/l.酒石酸)

pH 值：3,35

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com