

Quevedo



1996 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 12 年之久。

官感特色

色泽：浅棕色兼有少量橘黄色

香味：包括焦糖苹果、枫木、太妃糖及果仁糖在内的多种香味在鼻腔里回荡

口感：酒质精细微妙，酸度丰富，加上坚果及烘培的风味，带来挥之不去的悠长回味

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 2010 年 5 月装瓶。

葡萄品种

法国多瑞加(35%)；罗丽红(20%)；国产多瑞加(15%)；巴罗卡红(10%)；卡奥红(8%)；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：4,50 (g/l.酒石酸)

pH 值：3,50

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com