

Quevedo

LBV - 迟装瓶 2006 年波特酒

此波特酒于 2011 年 7 月装瓶，并可立即饮用。要是在良好的条件下保存，它能多年不断成熟。前几年呈现深宝石红；而后几十年颜色趋淡，演变为石榴色泽。



官感特色

色泽：深、亮宝石红

香味：充满活力的香味如草莓、黑莓香，结合少量香草味道萦绕鼻腔

口感：质地充实浑厚，果香浓郁，辛辣刺激，单宁层次鲜明，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，经轻度过滤而成。于 2011 年 7 月装瓶。

葡萄品种

国产多瑞加(30%); 法国多瑞加(25%); 罗丽红(15%); 卡奥红(5%); 巴罗卡红(5%); 其它(20%)

建议配餐

烩李子；木瓜奶酪果冻；鞑靼牛排；轻质山羊奶酪

其它

酿酒师：Claudia Quevedo

酒精度：19,5%

总酸度：4,74(g/l.酒石酸)

pH 值：3,55

oscar@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com