

# Quevedo



## 宝石红特藏波特酒

经过不锈钢桶里 6 年的酝酿, 并选取其中虽年轻但果香已臻于成熟的葡萄酒加以调配, 才得以造就这款口感丰富、用途多样的波特酒。

## 官感特色

色泽: 暗宝石红

香味: 高度集中在野生果实如蓝莓、黑莓、樱桃及深色香料的香味上

口感: 清新的质地、酸度平衡的单宁在舌尖回旋

## 酿造工艺

完全去茎的葡萄在 26 °C 的严格控制下缓慢发酵, 并经轻度过滤而成。

## 葡萄品种

国产多瑞加(10%); 法国多瑞加(25%); 罗丽红(25%); 卡奥红(5%); 巴罗卡红(15%); 其它(20%)

## 建议配餐

樱桃汁; 法式吐司 (葡萄牙传统圣诞节甜点); 奶酪蛋糕; 小红莓挞

## 其它

酿酒师: Claudia Quevedo

酒精度: 19,5%

总酸度: 4,18(g/l.酒石酸)

pH 值: 3,45

[info@quevedoportwine.com](mailto:info@quevedoportwine.com)

[www.quevedoportwine.com](http://www.quevedoportwine.com)