

Quevedo



琥珀金特藏波特酒

经过法国橡木桶里 8 年的酝酿，并选取其中多桶年份悠久的葡萄酒加以调配，才得以造就这款口感平衡清新的波特酒。

官感特色

色泽：棕色兼有少量橘黄色

香味：舒心的香味，蜂蜜与胡椒、肉豆蔻刺激的香味，美妙地融合在橡木香中

口感：酒质厚实浓郁，干果与香料的味道突出，带来挥之不去的悠长回味。

酿造工艺

完全去茎的葡萄在 28 °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(5%)；法国多瑞加(25%)；罗丽红(25%)；卡奥红(5%)；巴罗卡红(20%)；其它(20%)

建议配餐

红烧栗子；米饭布丁；奶油布丁；甜甜圈（葡萄牙传统圣诞节甜点）；千层糕

其它

酿酒师：Claudia Quevedo

酒精度：19,5%

总酸度：4,40(g/l.酒石酸)

pH 值：3,35

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com