

Quevedo



琥珀金波特酒

经过法国橡木桶里 4 年的酝酿，期间对缓慢氧化过程严格控制，最终才造就了琥珀金波特酒。年轻的它与老橡木达到完美平衡，使品酒之人无不为此丰富的波特酒心头一颤。

官感特色

色泽：暗琥珀色

香味：果酱与李子的甜香萦绕口中，还包含少量榛子及干果香，如无花果

口感：酸度与甜度的相互平衡，加上木香，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

牛奶蛋羹；凤梨；提拉米苏；鹅肝

其它

酿酒师：Claudia Quevedo

酒精度：19,0%

总酸度：4,15(g/l.酒石酸)

pH 值：3,28

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com