

# Quevedo



## 2007 年波特酒

此年份波特酒专门选用 2007 年收获的葡萄，于 2 年后装瓶，并瓶贮 10 年至 50 年不等。瓶贮时间的长短使年份波特酒在瓶中呈现不同特色：前 5 年的颜色是深宝石红；10 年以后随着少量沉淀的形成，演变为石榴石色泽，并伴有美味丰富的酒香与成熟醇美的果香。年份波特酒臻于成熟，其颜色变为金褐色，果香愈加复杂精妙。

## 官感特色

色泽：深黑或深红色，带有细微蓝紫色差别

香味：丰富的李子香与基本的葡萄、蓝莓香

口感：浑厚浓烈的果香，丰富且平衡的上好单宁，让人回味无穷

## 酿造工艺

完全去茎的葡萄在 28 °C 的严格控制下缓慢发酵，未经过滤而成。于 2009 年 7 月装瓶。

## 葡萄品种

国产多瑞加(35%)；法国多瑞加(20%)；罗丽红(15%)；卡奥红(5%)；巴罗卡红(5%)；其它(20%)

## 建议配餐

红色水果挞；巧克力草莓；巧克力蒸梨；黑巧克力酱夏日水果；青椒汁牛排

## 其它

酿酒师：Claudia Quevedo

酒精度：19,5%

总酸度：4,24(g/l.酒石酸)

pH 值：3,74

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

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