

Quevedo



Quinta Vale d'Agodinho 2008 年波特酒

这是 Quevedo 出产的第一瓶单一酒庄年份波特酒，来自家族坐落于 Quinta Vale d'Agodinho 地区的葡萄庄园。该地区位于杜罗河上游，接近上科果区边界。庄园占地 25 公顷，处于陡峭之地，因此葡萄基本种植在梯田上。

官感特色

色泽： 亮紫色

香味： 蓝莓、木莓及紫罗兰香

口感：美妙的层次，浑厚的质地，配合纯净原始的香味。单宁大部分被纯正的果香所覆盖

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 2010 年 10 月装瓶。

葡萄品种

国产多瑞加(25%); 法国多瑞加(25%); 罗丽红(18%); 卡奥红(8%); 巴罗卡红(8%); 其它(16%)

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

酒精度： 19,5%

总酸度： 4,20(g/l.酒石酸)

pH 值： 3,76

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com