

Quevedo



钻石白波特酒

经过不锈钢桶里 4 年的酝酿，隔绝氧气以避免颜色改变，香甜的钻石白波特酒终于装瓶。它适合于冷藏或在山上饮用。

官感特色

色泽：浅稻草色

香味：甜如蜂蜜和果冻，香如梨或苹果酱

口感：果香浓郁，酸甜平衡，回味时层次丰富分明。 $\frac{3}{4}$ 的奎宁水混合 $\frac{1}{4}$ 钻石白波特酒，加上冰块和新鲜薄荷，风味更佳。

酿造工艺

完全去茎的葡萄在 22 °C 的严格控制下缓慢发酵，并经轻度过滤而成。

葡萄品种

高维奥(20%); 马尔瓦希亚(18%); 麝香葡萄(15%); 拉比加多(15%);

Donzelinho(10%); 维奥西奥(10%); 可德加(10%); 其它(2%)

建议配餐

蜂蜜木莓; 椰香猕猴桃; 烤桃; 蜜瓜火腿; 烩凤梨; 海鲜开拿批

其它

酿酒师: Claudia Quevedo

酒精度: 19,5%

总酸度: 3,49(g/l.酒石酸)

pH 值: 3,43

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com