

Quevedo



玫瑰波特酒

Quevedo 玫瑰波特酒虽年轻却已凭其清新顺滑的口感风靡世界。此波特酒入口柔软温和，有别于传统波特酒，是下午时分与三五知己共聚的佳饮。

官感特色

色泽：精致的紫红色

香味：热情的香味扑鼻，结合柔和的木莓与草莓香

口感：酒质清新，成熟的草莓与木莓果香让人垂涎，并与热带果香相得益彰

酿造工艺

通过控制与果皮接触萃取浅颜色；低温下持续发酵 10 天。

葡萄品种

国产多瑞加(40%)；法国多瑞加(30%)； Sousão(30%)

建议配餐

杏仁；栗子；炸马铃薯条；橄榄

其它

酒精度：19,5%

总酸度：4,41 (g/l.酒石酸)

pH 值：3,34

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com