

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Noval 50 year old Tawny Port

Porto DOC, Douro, 葡萄牙

介绍

橡木桶内五十载岁月的陈酿蒸发掉了许多酒液，成就了这款非凡的波特酒：繁复又浓郁的风味、庄严而纯净的气质。我们坚信，这款佳酿会将我们引入茶色波特的一个新境界。在橡木桶中经历长达半个世纪的寂静陈酿，火鸟庄园的技术团队对其精心呵护，这款五十年茶色波特值得用心品味，为充满好奇的爱好者们带来独一无二的感官体验。

酿造

酿造

在传统石槽lagares内脚踩葡萄出汁是酿造波特酒的关键步骤，这样可以确保以温和的方式全面地提取出葡萄所含的颜色、单宁与香气。这一传统方法得以让发酵期间的浸渍过程保持平稳，进而保留下葡萄酒的结构特征，还会增强其复杂度和平衡性。

酒

混酿

火鸟庄园五十年茶色波特由杜罗河谷多个传统葡萄品种混酿而成。具体而言，就是在同一片葡萄园中混合种植多个葡萄品种，统一采收，统一发酵。主要葡萄品种包括国产多瑞加（Touriga Nacional）、索沙鸥（Sousao）、罗丽红（Tinta Roriz）、多瑞加弗兰卡（Touriga Francesa）等等，每个品种都会为酒带来其独有的特征。这一酿造方式增强了葡萄酒的繁复度与平衡感。每个葡萄品种都会为葡萄酒赋予其各自的香气、风味、结构。由此获得的葡萄酒和谐一体，随着数十载的陈酿更是渐入佳境，缓缓升华。

陈酿

火鸟庄园五十年茶色波特由多个年份的波特酒调配而成。这些波特酒全部在容量为640升、名为casco s的老橡木桶中陈酿，均龄为五十岁。

风土

酿造这款波特酒的葡萄全部源自位于杜罗河门迪兹（Mendiz）河谷的火鸟庄园的葡萄园。

品鉴

这款陈年茶色波特呈深浓的金绿琥珀色，泛着桃木色调。香气格外精致，而且十分繁复，散发出干果和烤杏仁的香味，还有微微的香料感，彰显出其独特的风格。口中的柔滑感与浓郁度十分惊艳，层层的风味勾勒出岁月所赋予的成熟特征。一段绵长又精致的余韵优雅地延展开，烘托出这款波特酒的出色结构和非凡细腻，为这款卓越佳酿的品鉴体验划上完美句号。

卡尔洛斯阿格格洛斯 - 技术总监 - 2024

装瓶日期：2024



分析

21.5 % vol.

残糖: 181 g/l

ph值: 3.51

总酸度: 8.6 g/l

