

品鉴标签 七十三代

葡萄种类

100% 歌海娜 · 有机葡萄酒

产地

马萨特里格斯庄园, 莱塞拉镇, 阿拉贡

大区南部自然生态保护区

海拔: 550 米

土壤: 富含石灰岩的土壤,有机质含量低,导致土壤相对贫瘠,而正是这样的土壤生长出的果实,提供了酿造葡萄酒所需要的大量矿物质。

采摘时间

九月的下半月

酒精度: 14%

I 酸度: 5.1 g/l

I 残留糖分含量: 1.6 g/I

酿造

发酵前采取冷静置。 使用天然酵母在有温控系统的不锈钢酒罐中发酵, 之后在五百升的法国新橡木桶中陈酿两个月。

品鉴笔记

呈迷人的紫红色, 口感适中而平衡。透亮的光泽 度呈现出迷人的优雅。

芬芳,但非常,非常热烈:红色莓果,香草,香料,焦糖,甘甜,各种香气演绎了一支完美的交响乐。您会品尝到有着典型歌海娜花香(紫罗兰,茉莉)的气息。

黑莓和甘草甜美的味道,勾勒出这款酒浓烈的香气。

入口柔滑而饱满,在丰润和生动的触感中,酸度和清爽度并存。单宁度和甜度在口中留下完美的印记,余味悠长丰富,甚至还带有些许焦糖气息,使得这款酒的品鉴变得妙趣横生。

逐渐您还会感受到一丝轻微的热烈,伴随着最终柔滑而温和的口感,让人迷恋。

用高纯净度的歌海娜酿造。

