terrae
VALDECASTRO

100% 丹魄 有机葡萄酒
年轻红葡萄酒

由我们瓦德卡斯特罗农场精选优质葡萄酿制而成，这是一片多风的区域，土地肥沃。在葡萄酒的酿造过程中，葡萄果实必须在发酵前于6º-10º C的温度间浸泡四至五天，以便开始提取葡萄所有的色泽和香气。发酵过程在26º C以下的温控状态中进行，并每天进行压帽淋皮，使得葡萄酒获得最佳的口感和结构。

该款酒体呈优雅的紫红色，有着明亮的色泽和亮度。香气馥郁饱满，带有红色浆果，草莓，覆盆子，黑莓的气息。口感清新，活泼，带有甜美清新又恰到好处的粘稠度。

包装： 波尔多瓶750ml/瓶 六瓶/箱
产量： 40000瓶

欧盟生产质量认证: CERTIFOOD
建议饮用温度: 16º - 18º
阿拉贡自然生态地理保护区

TEMPORE
bodegastempore.com · info@bodegastempore.com · Tel: +34 976 835 040 · Lécera · 西班牙