



酿制

100%去梗葡萄在受温度控制的不锈钢和混凝土发酵罐中发酵。



陈酿

使用美国和法国橡木桶发酵12个月。



装瓶

瓶中培养12个月。



黑色浆果



可可



甘草



颜色

酒体呈红樱桃色，优雅的深紫色光亮，色泽瑰丽。

香味

成熟的黑果香味，带一点辛辣的香料，再混合可可和甘草的精华。具水果和橡木味完美的配搭。

口味

味道丰厚有力，入口柔融。适当的酸性带出酒中的清新与优秀，是一款独特的葡萄酒。



Premium Fincas

SPAIN