



RIBERA DEL DUERO

RESERVA



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

使用乳酸发酵技术在法国橡木桶发酵20个月。



装瓶

瓶中培养18个月。



黑色浆果



咖啡



可可



甘草



颜色

酒体呈现壮烈的红樱桃色，浓厚的挂杯在杯上现出。

香味

带香醋和矿物味的黑果香反映出产地的独特风土。随后还带有微微的咖啡，可可和甘草的精华。

口味

肥硕，醇厚，坚实有力。在口中感觉柔顺和有个性。味道能尝出酿酒时对成熟黑浆果的掌握。



Premium Fincas

SPAIN

www.premiumfincas.com