



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6个月。



装瓶

瓶中培养6个月。



颜色

深紫红色，带明亮的光泽。

香味

香味扑鼻，具强烈的红果香。
香味带着各种的香草和微微的
烘烤味。

味道

味道浓郁而非常结实，入口圆润饱满。
酒里含着令人陶醉的红果味道，
还带着隐约的矿物味。

