



原产地

Galzarra。葡萄园年龄: 15年。
粘土土壤。
平均海拔高度: 630米。



葡萄品种

90% 丹魄葡萄 (Tempranillo),
10% 格拉西亚诺 (Graciano),
人工手摘。



酿制

50%去梗葡萄及50%碳酸浸渍葡萄。
在受温度控制的不锈钢发酵罐中发酵。



陈酿

使用美国橡木桶发酵3个月。



装瓶

瓶中培养3个月。



覆盆子



香荚兰



咖啡



颜色

深宝石红色带着优雅的浅紫色光泽。在木桶中陈酿3个月已经带出年轻酒的色彩。

香味

一股香草和矿物味点缀在樱桃和覆盆子等红色水果香味上。种植的风土为酒味带来咖啡跟焦糖的熏香。

口感

在口中余味悠长及具新鲜感，并留下浓重有力的回味。红水果，尤其是覆盆子的味道洋溢丰富，还带有淡淡的乳酸和香醋味。



Premium Fincas

SPAIN

加泰隆尼亚 / 斗罗河岸 / 下海湾地区 / 利奥哈 / 胡耶达 / 马拉加山脉

www.premiumfincas.com