

2018年份巴尔塞拉诺特级珍藏葡萄酒 (VALSERRANO GRAN RESERVA 2018)

点评:

2018年的收成特点是春季雨水充沛，但从6月开始，我们开始享受一个阳光明媚、干燥的夏季，这使得葡萄藤逐渐成熟，获得了具有良好潜在酒精度和健康状况的葡萄，同时还保留了非常丰富的果味特征和较高的固定酸度，非常适合酿造具有较长生命周期的葡萄酒。

酿造和陈年:

由藤龄超过40年的自有天帕尼洛葡萄酿制而成。经过几天的浸渍和控温发酵后，葡萄酒在美国橡木桶（40%）和法国橡木桶（60%）中陈酿40个月，直至2023年2月装瓶。

品鉴说明:

色泽：樱桃色，闪烁着红宝石的光泽，酒裙细腻，挂杯良好。

香气：酒杯静止不动时，酒香中带有乳酸的细微差别，并伴有檀香和红甘草等异国情调的香气，以及令人惊喜的水果香。旋转酒杯时，原有的香气更加浓郁，新的香气让人联想到雪松、香料和芳香树叶。

口感：口感清新优雅，结构坚实活泼。入口后，单宁轻盈多汁，口感优雅，回味浓郁悠长，矿物味十足。

