

2009 年份巴尔塞拉诺特级珍藏白葡萄酒

说明:

我们的“维乌拉”和“玛尔维萨”白葡萄均采摘自我们自己老葡萄园，它们生长在海拔最高、土地最为贫瘠地方，自然通风良好，光照充足，葡萄树因此可结出品质最佳的果实。

酿造与陈酿:

葡萄酒在新的、外表有细密纹理的“阿利耶”橡木桶中发酵，然后在相同的橡木桶中与酒糟相互接触，继续陈酿23个月。

在 2012年3月15 日，我们瓶装了3400瓶进行陈酿，自此它们就被贮存在酒窖的酒架上。

品鉴说明:

喝前最好先醒一会儿，然后在10°-12° C的温度下饮用即可。

色泽: 酒体透黄，泛着金色光泽。清澈明亮并带着光氧化特点。

香味: 在酒杯中摇动之前，散发着茴香、薄荷、鼠尾草等香料的香味... 摇动之后，一股雪松、蜂蜜的清香和榛子、甜杏仁等坚果的芳香扑鼻而来...

