

2013 年份巴尔塞拉诺陈酿葡萄酒

产品描述:

在2013年葡萄收获期，春季气候条件复杂多变，寒冷而多雨，严重的霜冻推迟了葡萄的成熟，并导致收获期间产量大跌。葡萄必须要经过精挑细选，并采用酒庄的所有技能和专门知识来酿造最佳的葡萄酒。

酿造与陈酿:

这款葡萄酒采用90%的天帕尼洛和10%的玛祖爱罗混合酿造。在温度控制的环境下进行冷浸和发酵，以保留葡萄的所有香味并获得最佳的色泽提取效果。

在美国橡木桶和法国橡木桶中陈年18个月，并在酒桶中保持数月，以确保葡萄酒在装瓶之前充分混合。

品鉴:

色泽: 酒体呈黑樱桃色，色泽中深而清亮，几乎看不见陈酿的痕迹。

香味: 浓烈的甜酒香味，混合着红莓果和清新的“大西洋”风味。葡萄酒充盈着月桂叶香味，肉豆蔻和可可的香料芬芳，同时夹杂着一丝奶酪味道。

口感: 初尝鲜润多汁，入口伴随着丝般爽滑的新鲜单宁口感，随后带着一阵幽微的香料和干果香味。细品后鼻腔弥漫着清新甜润的芬芳，最终留下悠长而优雅的余韵。

