

2012 年份巴尔塞拉诺芬卡蒙德维迪亚葡萄酒

产品描述:

本葡萄酒由采摘自同一葡萄园，树龄超过60年的葡萄酿造而成，其中天帕尼洛占95%，格拉西亚诺和歌海娜葡萄占其余部分。

在收获前的数天，我们对每一株葡萄树的果实都进行了精挑细选，剔除损坏的和未成熟的葡萄串，只保留品质最佳的葡萄。由于葡萄树龄较长，再加上我们挑选严格，所以每年的葡萄产量不会超过3000-3500公斤/公顷。

酿造与陈酿:

发酵前先进行冷浸，然后在控制温度下进行发酵，并通过随后的长时间带皮浸泡完成色素和单宁的榨取过程。

利用法国最有名的制桶工厂出产的新“阿利耶”和“孚日”橡木桶陈酿24个月。最后于2015年装瓶。

品鉴:

色泽: 酒体呈石榴红色，在玻璃瓶边缘泛着深色和蓝色光泽。

香味: 保持玻璃杯静止不动，您会立即闻到红醋栗、蔓越莓、黑莓等红色莓果的混合香味。轻轻旋动玻璃杯中的葡萄酒，这些香味会愈加浓郁，相伴而生的是浆果和果露的芳香，同时入鼻的还有略微的名贵木材香味，例如雪松木，让葡萄酒平添几分复杂韵味。

口感: 入口爽滑。品之，清鲜的单宁与酒酸完美平衡，蕴含着由果香、奶酪香、矿物香和香料香味混合在一起的独特芬芳，同时略带烟丝和雪松木的幽香。余味持久怡人，连绵不绝。



本葡萄酒可以开后即饮，或存放陈年。最佳饮用温度为16-18°

