

## 2012 年份巴尔塞拉诺珍藏葡萄酒

### 说明:

2012年因为干旱收成很低，但潜在酒精度和多酚之间的成熟度指标非常均衡，因此得以获得优良品质的葡萄酒。采收时精挑细选，确保从每个葡萄园收获的葡萄都处于最佳品质。酿制的葡萄酒被正式评为非常优质。

### 品鉴说明:

本葡萄酒由90%的天帕尼洛葡萄和10%的格拉西亚诺葡萄混酿而成。

经过冷浸处理和控制温度下的发酵，它最大限度地保持了葡萄的水果香味并获得了理想的酒体颜色。

在美国橡木桶和法国橡木桶中陈酿2年之后，葡萄酒在橡木桶中发酵数月之久，以确保在装瓶之前葡萄酒充分混合，最后于2015年1月装瓶陈年。

### 品鉴:

色泽: 呈樱桃红色，较高的色泽和亮度，色调鲜艳，几乎看不见陈酿的痕迹。

香味: 酒杯静止不动，有香草、优质木材和大西洋浆果的芬芳。转动酒杯，隐藏的糕点店的香味散发开来，带有红色浆果（如黑莓）、香草和冲饮（如绿茶和甘菊）的香味。

口感: 单宁适中、清爽、均衡，香气余味萦绕。鼻后感觉雅致、复杂，充满各种细微的感受，这些将在瓶中随着时光继续演化。

