

2016 年份 VALSERRANO 木桶发酵白葡萄酒

说明:

我们的“维乌拉”白葡萄均采摘自20年树龄以上的葡萄树，它们生长在土地最为贫瘠、海拔最高的葡萄园，自然通风和光照充足，葡萄树因此可结出品质最佳的果实。

处理与陈酿

在人工挑选出品质最佳的葡萄之后，经过轻柔的压榨和低温沉降，葡萄汁在新的法国橡木桶中与酒糟互相接触而发酵数月，每周需要对酒糟进行搅拌以使其保持悬浮状态，让葡萄酒免受氧化作用并提升其圆润的口感。最后，无需预先进行低温稳固处理，即可对葡萄酒进行澄清、过滤和装瓶。

品鉴:

色泽: 鲜亮的淡稻黄色，具有金色光芒。

香味: 具有甜蜡的香味，味似蜂巢。开瓶后倒入酒杯，散发香草、苔藓、茴香芬芳，还具有甜果和蜂蜜的风味。

口感: 入口有甘油的圆润。入口后口感逐渐丰富，散发优质木材和香草的香味。具有矿物感，余味均衡、绵长 和清爽。

