

## 2013 年份巴尔塞拉诺珍藏葡萄酒

### 说明:

2013年份葡萄酒受春季恶劣天气条件，寒冷、多雨和浓霜的影响，葡萄的成熟期有所延迟，收获的总产量有所下降。因此，我们对葡萄精挑细选，采用酒庄所有的技术工艺生产最优质的葡萄酒。

### 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。

### 品鉴:

**色泽:** 酒体呈樱桃一般的红色，色泽适中。

**芳香:** 酒杯 静止不动时，散发着浓郁的地中海风味，蕴含着幽微的薰衣草、百里香和花草芳香。轻晃酒杯，混合了泥炭和香料（如干燥的月桂叶）的芳香扑鼻而来，略带发酵面包的气息。

**口感:** 轻柔的新鲜单宁和橡木残香刺激着味蕾，阵阵芬芳扑鼻而来。细嗅过后，芳香多样、优雅而缠绵不绝，装瓶随着时间推移，愈加显现出典型的里奥哈•阿拉韦萨“优质红葡萄酒”风格。

