

# 2014 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18个月。最后于2016年装瓶。

## 品鉴:

色泽: 深石榴红色，酒杯边缘呈紫色。

芳香: 酒杯静止时散发肉豆蔻、香草蛋羹和新鲜茶叶的芳香。转动酒杯时这些香味会变得更加明显，风味也有细微变化，伴有无花果和杏子等甜干果，以及奶油蛋羹的香味。

口感: 宜人、爽滑和些许矿物感。奶油般柔滑的口感，酒体饱满，单宁甜蜜，有蜜饯（樱桃和李子）风味。余味温暖、雅致，具有地中海风情。

