

2016 年份巴尔塞拉诺玛祖爱罗葡萄酒

说明:

格拉西亚诺葡萄也许是里哈奥产区唯一土生土长的品种。如今，由于为了保证卓越品质而产量较低，格拉西亚诺葡萄不再被大面积种植。但是，高密度的酸度和多酚是它独有的特质，也是制造陈年佳酿的“酒液”所不可或缺的成分。

酿造和陈酿:

2015 年的收成被评为优秀。适宜的秋季气候将收获时机延迟到了 10 月 8 日，让葡萄的健康状况和成熟度以及该品种的典型特质都达到了顶峰。

我们用来酿造这款 2009 年份格拉西亚诺珍藏葡萄酒的葡萄采摘自 30 年树龄的葡萄树，我们对葡萄串采取的是绿色收获方式，这样其产量就被限制在了 3500 公斤/公顷。

经过在新的阿利耶橡木桶中乳酸发酵，葡萄酒还要在相同的橡木桶中陈酿 14 个月之久。2011 年 11 月才装瓶陈年。要充分发挥其潜质，其还需在瓶中陈年更长时间。

酒评:

色泽: 浓郁诱人的黑樱桃色，边缘没有演化的痕迹。

芳香: 散发接骨木花、樱桃汁、烧烤和太妃糖的芳香。转动酒杯时会散发乳酸风味，有黑色可可豆的芳香和复杂的果味。

口感: 鲜爽浓郁。口感香辛，酒精度和酸度均衡。大西洋风味，余味绵长，带有清新的红莓香味。

