

2014 年份巴尔塞拉诺珍藏葡萄酒

说明:

得益于整个生长周期良好的气候条件，2014年份葡萄酒是用来在橡木桶进行陈酿，缔造陈酿葡萄酒、珍藏级葡萄酒和特级陈酿葡萄酒的理想之选。

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: 酒体呈石榴红，色泽偏深，色调活泼，略显陈化痕迹。

芳香: 玻璃酒杯静止不动时，散发着雪松木等名贵木材的幽微芬芳。轻晃酒杯，干果香味随即扑鼻而来，同时伴有豆蔻、丁香和樱桃的芬芳气息。芳香四溢。

口感: 柔滑的口感之后，浓郁的香味立即向舌尖传来，单宁和酸度恰到好处，沁人心脾且余味悠长。细品之下，浓郁而醇厚的味觉刺激让人久久难以释怀。

