

2016 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2018年装瓶。

品鉴:

色泽: 浓郁的深樱桃红色，略显陈化痕迹，在玻璃杯边缘处有显著的“鲜红色”紫色阴影。

芳香: 在玻璃杯静止时散发出淡淡的香气，带有少许乳酸、红浆果、蔓越莓和红醋栗的风味，并带有肉桂的成熟味道。当葡萄酒在玻璃杯中旋转时会释放淡淡的新鲜葡萄皮、李子果酱和黑莓的味道，让人想起雾气弥漫的静谧的葡萄园的氛围。

口感: 口感新鲜绵密，充满新鲜葡萄皮带来的鲜度和酚类单宁。这些单宁让余味变得悠长、新鲜和持久。在装瓶陈化期间，葡萄酒会继续增加强度和复杂性。

