

2015 年份巴尔塞拉诺特级珍藏白葡萄酒

说明:

我们的“维乌拉”和“玛尔维萨”白葡萄均采摘自我们自己老葡萄园，它们生长在海拔最高、土地最为贫瘠地方，自然通风良好，光照充足，葡萄树因此可结出品质最佳的果实。

酿造与陈酿:

在有细密纹理的阿利耶橡木桶中进行发酵，然后在相同的橡木桶中与酒糟相互接触，继续陈酿18.5个月。

在2017年6月共装瓶了一批3600瓶，之后这些酒就一直“静置”于酒厂的瓶装酒窖里。

品鉴说明:

建议饮用温度10°-12° C。

色泽：“古老的金色”，带绿色光泽·清澈明亮。

香味：最初会散发源自精致橡木桶陈酿所带来的浓郁复杂的香气，之后渐渐凸显白松露的香味。当在玻璃杯中转动时，会让人联想到白色，甚至生姜的风味，并伴有烘烤糕点奶油的香味。

口感：新鲜、咸，矿物口感强烈。口感雅致而柔滑，带有矿物和奶油的感觉。回味绵长，有干果和榛子的回香。随着装瓶时间的增加口感会变得愈加丰富。

