

2019 年份巴尔塞拉诺酒庄“橡木桶发酵白葡萄酒”

说明:

我们的“维乌拉”白葡萄酒来自我们葡萄园最高地区种植的30多年树龄的葡萄树，它们生长在土壤最为贫瘠的地方，但通风良好，阳光充裕，能结出最好的葡萄。在2018年份的葡萄酒中，我们添加了少量年轻的霞多丽葡萄，我们希望这些葡萄在未来会给我们带来一些益处。

酿造和陈年

手工采摘葡萄后，轻轻压榨并小心地分离出固体，葡萄汁必须新的法国橡木桶中发酵，并在其中与酒糟一起发酵数月，每周搅拌以保持悬浮，从而保护葡萄酒免受氧化，增加饱满、圆润的口感。最后，将葡萄酒过滤并装瓶，不进行低温稳固处理。

品鉴说明

色泽: 明亮清澈的浅黄色。

香味: 浓郁的香气，带有干草、月桂叶和柑橘类水果的气息。当在玻璃酒杯中旋转时，逐渐彰显出刚修剪过的干草、黄杨叶、月桂叶和新鲜罗勒的香气。

口感: 口感宜人充满活力，骨干、酒体良好，有甘油的爽滑感。初始口感到余味都非常雅致，绵延的干草和黄杨叶香味令人回味无穷。

