C/ Herrería 76, 01307 Villabuena, Álava.
Tel: +34 945 609 085
Fax: +34 945 623 304
info@valserrano.com
www.valserrano.com

2020年份巴尔塞拉诺桶中发酵白葡萄酒 (VALSERRANO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2020)
“橡木桶发酵白葡萄酒”

说明:

我们的“维乌拉”白葡萄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。

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，葡萄汁必须在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：香气浓郁，散发着新鲜干草和诸如鼠尾草、罗勒、茴香等香草的味道和一丝八角的香气。当在玻璃杯中旋转时，新鲜的干草和植物的香味得到了增强，混合着花香和柑橘的香味。

口感：入口口感清新宜人的同时不失厚重和滑腻。清新的口感持久绵长，有雅致的奶油味，余味悠长，让人联想到柑橘水果风味的鸡尾酒。