Paniza
bodegas

帕尼萨一期伊比洛2019

受保护原产地卡里涅纳

酒精
含量13.5%

葡萄品类
丹魄、歌海娜和赤霞珠

风土简介

我们在700米高海拔处有2800公顷受保护原产地卡里涅纳葡萄庄园。土质系灰岩和砂岩上的棕色石灰岩。石板在海拔最高的地区。

酒体描述

熟透的樱桃色，带有紫罗兰色调和瓷砖的浅色光泽。干果、香草和烤面包的味道。入口绵软，层次分明，充满肉欲。后调绵长而沁人心脾。

搭配菜肴

适合搭配蔬果、烧烤、野味、羊肉等。请在15到18摄氏度饮用。

精酿过程

葡萄压碎去梗，浸渍六天，发酵在温控的不锈钢储藏罐中进行，每日多次送泵。出桶后进行乳酸发酵，然后运用偶合技术将酒液转到多处静置，最终放在美国橡木桶中。

INTERNATIONAL WINE & SPIRITS AWARDS
SILVER
85-89 points
SPAIN 2022

BODEGAS PANIZA
CRTA. ZARAGOZA - VALENCIA, KM 53 · 50480 · PANIZA · ZARAGOZA · ESPAÑA
tfno.: +34 976 622 515 | fax: +34 976 622 958
info@bodegaspaniza.com
www.bodegaspaniza.com