Paniza
bodegas

帕尼萨二期伊比洛2018

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

红宝石的颜色和瓦片的光泽。芬芳馥郁：散发干果、香草、甘草和香脂的味道。入口精妙，平衡了适宜的酸度和果香的后调。

搭配菜肴

非常适合烧烤、野味和羊肉。赏味温度16到19摄氏度。

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，最终进入美国橡木桶中得到精酿后层次复杂的高级味道。

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