



帕尼萨三期伊比洛2016

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

红石榴亮色，包裹着橘子色调。秋日蔬菜的味道混合着烤坚果、胡椒、香草和香脂气味。入口先是软糯，其后鲜美多肉，层次分明。后味有典雅的橡木调和野生红色果实气。绵延不绝的口感，主次有序的和谐，让人回想起漫长而愉悦的闲暇时光。

搭配菜肴

非常适合和松露、陈年奶酪、野味或是烤羊肉搭配。18度赏味。

精酿过程

葡萄压碎去梗，在恒温28度的不锈钢储藏罐中发酵及浸渍两周。出桶后进行乳酸发酵，然后运用耦合技术将酒液转到多处静置，最终进入美国和法国橡木桶中长期陈酿，得到复杂的高级味道。



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