





# 野猪 丹魄和赤霞珠2022



 酒精  
含量14,5%

 葡萄品类  
丹魄和赤霞珠

## 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酒庄园。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

丰收季未至的炎炎夏夜，野猪悄悄钻进我们位于Cordillera伊比利亚山脉森林旁边的葡萄园。这里古老的藤条从石板岩间破土而出，上好的葡萄随意挑选。经典的丹魄和赤霞珠，因散发浓郁黑莓酱、黑李子和巧克力香而广受好评，带给口腔草本植物的清香和最后一缕呼之欲出的愉悦。

## 搭配菜肴

最适宜搭配熏三文鱼、肉类、炖菜和奶酪。饮用温度16到19摄氏度。

## 精酿过程

葡萄压碎去梗后，汁液混合果皮在控温的不锈钢罐里发酵10天。抽水过程要非常小心才能提取出最好的丹宁和色泽。乳酸发酵在美国和法国橡木桶里进行。在木桶里待上三个月后，酒液沉积并过滤，之后装瓶。



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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