Paniza
bodegas

野猪
粉色歌海娜和赤霞珠2022

酒精
含量14%

葡萄品类
粉色歌海娜和赤霞珠

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
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，就像我们酿造粉色葡萄酒所用的歌海娜和赤霞珠。一款生意盎然的酒充满覆盆子、草莓、玫瑰瓣和樱桃的触感，柔软、多汁，极具诱惑。

搭配菜肴
佐餐沙拉、面食或米饭绝佳。也适宜蔬菜、香肠、白肉、鱼肉或海鲜。适宜温度10到12摄氏度。

精酿过程
葡萄去梗之后直接压榨并浸渍12到24小时，直到散发最浓芬芳。接下来继续轻柔挤压。汁液在不锈钢罐内发酵12天，控温15度。

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