





野猪 歌海娜和西拉葡萄酒2022



 酒精
含量14,5%
 葡萄品类
歌海娜和西拉葡萄酒

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。我们的歌海娜和西拉葡萄酒酿造的野猪葡萄酒带来森林野果的气息，尤其是覆盆子和黑樱桃的味道，柔软、多汁，极具诱惑。

搭配菜肴

作为开胃酒菜或是红肉佐餐一绝。16到19摄氏度饮用最佳。

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。在木桶里待上两个月后，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