Paniza
bodegas

帕尼萨维尤拉2022

受保护原产地卡里涅纳

酒精
含量13, 5%
葡萄品类
维尤拉（又名马卡比奥）

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

稻草的淡黄色带上一点草原绿，酒体晶莹剔透。青苹果和菠萝的芬芳，让人回想起花儿和杏仁的味道。入口鲜嫩、宽广、轻盈，尾调清新。

搭配菜肴

理想搭配为海鲜、鱼肉、鹅肝酱和小点心。赏味温度：7到10摄氏度。

精酿过程

去梗的葡萄稍微浸渍5小时，控温12度。在恒温18度中发酵。发酵结束后酒液多处静置、做澄清和沉淀处理，装瓶前过滤。

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