



# 最后的歌海娜2018

受保护原产地卡里涅纳



 酒精  
含量15,5%

 葡萄品类  
百分百歌海娜

## 风土简介

从伊比利亚半岛腹地高海拔处属于我们的2800公顷葡萄园中精选歌海娜葡萄。土质系灰岩和砂岩上的棕色石灰岩，石板则在海拔最高地区。

## 年代陈酿

中高档法国橡木桶中静置六个月

## 酒体描述

清亮纯净的红樱桃色。丰富的味道传进鼻腔，尤其是黑樱桃、麝香和雪松的芬芳。幽雅而细腻，口中犹如以香脂为基底的黑巧克力点缀薄荷，后味绵。

## 搭配菜肴

各种百搭。最适合搭配蔬果炖菜、小锅炖肉或烤肉，也可以作为红肉佐餐或和羊奶酪一起作为开胃菜。适宜饮用温度：16-18摄氏度。

## 精酿过程

葡萄压碎去梗，发酵两周。发酵过程在温控的不锈钢储藏罐中进行，每日多次送泵。出桶后进行乳酸发酵，酒液放入中高档法国橡木桶静置六个月。然后包装成瓶，在我们的酒窖中继续精酿。



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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