



老栎树
莫洛达勒巴法定产区泪珠干红葡萄酒

首次采摘罐瓶于2007年。

产地：酒庄自有产权位于安科纳-圣马塞罗市葡萄园

葡萄品种：100%莫洛达勒巴泪珠

平均高度：100-150米

土壤：主要是粘土

栽培方式：单臂单干栽培法

种植密度：每公顷5千株

每公顷产量：大约110公担葡萄

每株产量：2公斤左右葡萄

采摘：通常在9月中旬。手工采摘盛放在小箱子里。葡萄送到酒庄后，经过仔细筛选后的葡萄，才能酿制葡萄酒。

发酵：葡萄去梗后在温控的不锈钢罐体中发酵。带皮浸渍大约20天左右。这个发酵过程几乎是全密封的，为的是能够最大程度地保存葡萄果香和花香的特质。*

视觉

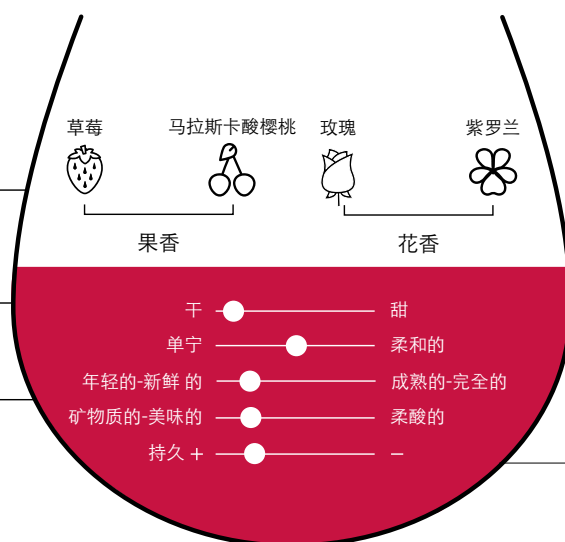
深红宝石色，有紫色的反光。

嗅觉

单体香气丰富。散发着浓郁的草莓，马拉斯卡酸樱桃的果香，紫罗兰和玫瑰花蕾的花香。

味觉

酒体芬芳十足，果肉味，矿物质味，单宁细腻绵软，弥漫在口腔的香味会慢慢扩散到鼻腔。酒体入口顺滑，回味悠长。



©2018 Kyes Sfs 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。