



有机系列  
皮切诺法定产区干红葡萄酒

首次采摘罐装于2016年

产地: 葡萄园位于利帕特兰索市, 奥菲达市和活水皮切诺市, 运用有机管理种植。

葡萄品种: 70%的蒙特布查诺和30%的桑乔维塞

平均高度: 海拔200-300米

土壤: 大部分为粘土, 趋于碱性。

葡萄栽培方式: 居约士/单臂单干栽培法

种植密度: 每公顷5千株

每公顷产量: 大约120公担葡萄

采摘: 九月底采摘桑乔维塞, 十月中旬采摘蒙特布查诺。

发酵: 葡萄去梗后置于2万公升的不锈钢发酵罐中发酵。罐体具有循环使用葡萄汁喷淋葡萄皮层使之降温并充分融合和温度控制的系统。带皮浸渍约15-20天。\*



视觉

明亮的红宝石色



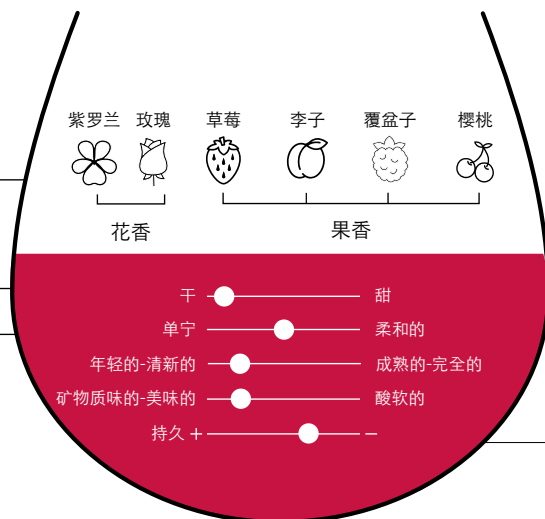
嗅觉

清新的紫罗兰和玫瑰花香, 浓郁的红色水果, 草莓和李子的果香。



味觉

清新、矿物质味、绵软完美结合; 酒体丰富, 单宁平衡, 结构强大。入口顺滑, 口腔中的果香延绵不绝。



©2018 Kryes Sris 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。