GARCI GRANDE
RUEDA

雅西兰得酒庄

Señorío de GarciGrande Verdejo

卢埃达原产地法定产区

类型：干白
葡萄品种：100%韦德获
酒精含量：13%vol
年份：2018
酒瓶类型：波尔多瓶型
规格：750毫升
采摘：机器采摘

酿酒师：Rubén Sanz Coca
葡萄园：选择市政当局 Rueda, La Seca 和 Nava del Rey
土壤类型：黏土和石灰石
海拔：700米–800米
庄园产龄：超过15年
产量（公斤/公顷）：7.500

雅西兰得酒庄（Bodegas Garci Grande）成立于1989年，位于西班牙经典白葡萄酒产区——原产地命名产区卢埃达（Rueda）区域中心地带，这里的土壤富含钙和镁并且多石，形成了特有的“砂砾土”，通风排水良好，酒庄目前拥有目前拥有120公顷的葡萄园，通过与本地葡萄种植者签有长期协议进行管理控制，并让我们亲自参与葡萄的成熟和选摘过程，从而年复一年都能保证最高的品质.

酿造：

根据葡萄的株龄和成熟度选择葡萄，为充分获取葡萄的香气，葡萄发酵前控温8℃–12℃浸渍12–18小时，然后在16℃中发酵10–15天，最后获得口感顺滑持久、独特的青葡萄酒。

酒评：

视觉	嗅觉	味觉	适饮温度	素食认证
在清新的绿色中闪烁着一丝淡黄色	带有浓烈的韦德获葡萄的微妙香气，散发着新鲜的香草和水果的气息	入口细腻，单宁结构完美平衡，香味持久	7°C – 10°C	有

奖项：

90分
2019
《裴宁指南》

www.hispanobodegas.com

hispanobodegas @Hispanobodegas hispanobodegas