

歌玛酒庄

12 家族陈酿红葡萄酒

杜埃罗河岸原产地法定产区

类型：陈酿

葡萄品种：100%添普兰尼洛

酒瓶类型：波尔多瓶型

规格：750毫升

采摘：纯手工采摘

酿酒师：María José García

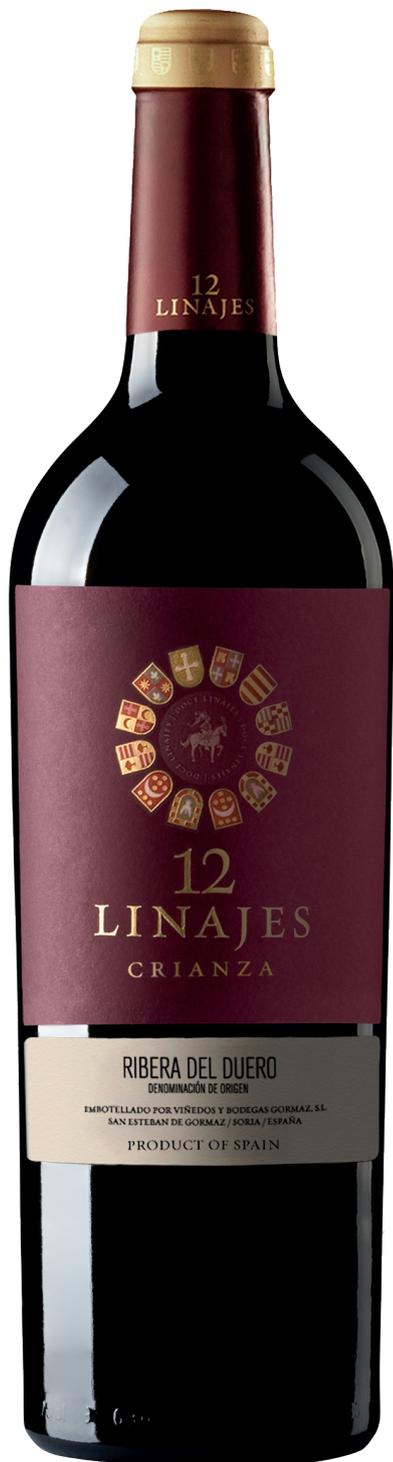
葡萄园：根据葡萄藤和株龄选择葡萄

土壤类型：壤土，主要是粘土和石灰石

海拔：845 - 960米

庄园产龄：平均80年

产量（公斤/公顷）：2.500



歌玛酒庄（Bodegas Gormaz）始建于1972年，是杜埃罗河岸以原产地命名创始酒庄之一，酒庄历史文化源远流长。目前，我们拥有530公顷的优质葡萄园，在我们的葡萄园里，西班牙当地最典型的葡萄品种添普兰尼洛葡萄藤的平均株龄已达80年以上。酒庄现在拥有的橡木桶包括：法国橡木桶、美国橡木桶，合计数量已超过3200个。每一颗葡萄成熟后，都是经过手工采摘、精挑细选，并采用古老的工艺——水泥槽发酵酿制，结合酒庄配制的先进设备及高精技术水平的酿酒师团队，为大家献上最好、最特别、令人回味无穷的美酒佳酿。

酿造：

纯手工采摘，为获得充分的香气，葡萄控温26°C发酵，接着乳酸发酵，然后（25%）放入全新和（75%）半新法国橡木桶和美国橡木桶中陈酿14个月，最后在瓶中精酿至少12个月。

酒评：



视觉

强烈明亮的樱桃红色



嗅觉

高度集中的多种浆果香气，
香草味、烘烤味，
并夹杂着奶制品的香味



味觉

结构良好，
口感集中饱满，
单宁如天鹅绒般柔顺，
余味持久



适饮温度

10°C - 14°C

奖项：



92分

2020
Guía Peñín



90分

2019
Wine Enthusiast



银奖

2018
Decanter

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas