

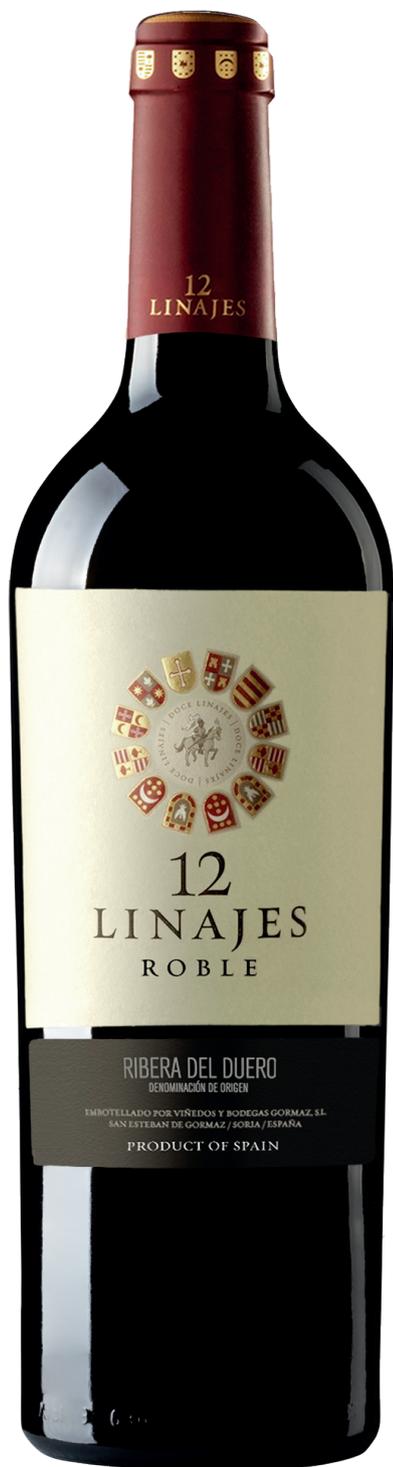
## 歌玛酒庄

# 12 家族橡木红葡萄酒

杜埃罗河岸原产地法定产区

类型：橡木  
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：20公顷的杯状葡萄园  
土壤类型：壤土，主要是石灰石  
海拔：845米  
庄园产龄：超过60年  
产量（公斤/公顷）：5.000



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：

根据葡萄成熟程度选择葡萄。为充分获取葡萄的香气，葡萄在控温24°C发酵，接着乳酸发酵10天，然后放入全新（50%）和半新（50%）美国橡木桶中陈酿5个月，最后在瓶中精酿至少12个月。

### 酒评：



#### 视觉

樱桃红色，  
边缘带紫罗兰色



#### 嗅觉

新鲜水果香味，  
香草味、  
烘焙咖啡味



#### 味觉

口感温和、  
饱满、新鲜、平衡，略  
带香草味



#### 适饮温度

12°C - 14°C

### 奖项：



#### 银奖 2019

Berliner Wein Trophy

[www.hispanobodegas.com](http://www.hispanobodegas.com)



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas