

歌玛酒庄

Anier 精选红葡萄酒

杜埃罗河岸原产地法定产区

类型：精选老藤
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：Maria José García

葡萄园：3.5公顷的Atauta, Gobelet-trained
土壤类型：白垩和石灰石
海拔：900米
庄园产龄：超过90年
产量（公斤/公顷）：2.000–3.000



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：

从产量非常有限的古老葡萄园中纯手工精心挑选葡萄，为获得充分香气，葡萄在4–6°C下浸渍3天，接着控温28°C在全新的法国橡木桶中进行乳酸发酵2周以完成多份物质的集聚，然后放入全新的法国橡木桶（80%）和美国橡木桶（20%）中陈酿24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

富含成熟水果的香味，蕴含矿物质精华芬芳，酿酒中使用优质全新橡木桶多带来的香气，和丰富的果香完美融合



味觉

口感愉悦可口，入口感受到各种成熟水果的芬芳，口感柔和顺滑，单宁高雅，葡萄果实成熟饱满的气息在口腔中不断回味



适饮温度

14°C – 16°C

奖项：



94分
2019

《装宁指南》



91分
2019

《葡萄酒爱好者》



金奖
2018

柏林葡萄酒大赛



金奖
2017

布鲁塞尔国际葡萄酒大赛



银奖
2017

巴克斯

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas