

# 雅西兰得酒庄 Anier 青葡萄酒

卢埃达原产地法定产区

类型：干白  
葡萄品种：100%韦德获  
酒瓶类型：波尔多瓶型  
规格：750毫升  
采摘：夜间机器采摘  
酿酒师：Rubén Sanz Coca

葡萄园：选择市政当局 Nava del Rey  
土壤类型：石灰岩和细砂岩  
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：

根据葡萄园和土壤类型选择葡萄，为充分获取葡萄的香气，葡萄发酵前在8°C-12°C下浸渍12-18天，然后控温在16°C下发酵10-15天，接着与发酵后的酒混酿后获得高品质、口感顺滑持久、独特的青葡萄酒。

## 酒评：



视觉

明亮而又深刻的黄色



嗅觉

强烈而又复杂的香气，来自热带水果的香气，余味持久



味觉

酒体强劲，单宁结构完美又平衡，口感如天鹅绒般柔顺，香气持久，酸度优美适中



适饮温度

7°C - 10°C



素食认证

有

## 奖项：



91分  
2019

《斐宁指南》

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas