

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°C-12°C浸渍12-18小时，然后在16°C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

在清新的绿色中闪烁着
一丝淡黄色



嗅觉

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



味觉

入口细腻，单宁结构完美
平衡，香味持久



适饮温度

7°C - 10°C



素食认证

有

奖项：



90分
2020
《裴宁指南》

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas