

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：80% 韦德获、20% 维尤拉

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：富含镁和钙

海拔：700米-800米

庄园产龄：超过15年

产量（公斤/公顷）：10.000



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，将葡萄控温到16°C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

古朴的秸秆色中闪耀着绿色的神韵



嗅觉

青色水果和热带水果的气息共同组成了这款酒新鲜的香气



味觉

酸度优美适中，结构和谐润滑，余韵持久



适饮温度

7°C - 10°C

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas