

雅西兰得酒庄 12 家族青葡萄酒

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：

根据葡萄园株龄和土壤类型选择葡萄。为获得充分的香气，葡萄发酵前在8°C-12°C下浸渍4-8小时，然后控温16°C发酵10-15天，然后与发酵后的酒糟混酿获得高品质、口感顺滑持久、独特的青葡萄酒。

酒评：



视觉

明亮的黄色



嗅觉

在散发着青色水果和热带水果的香气中，更有淡淡茴香的味



味觉

入口细腻，酸度优美适中，结构和谐润滑，余韵持久



适饮温度

7°C - 10°C



素食认证

有

奖项：



91分

2020
Guía Peñín



金奖

2019
Mundus Vini

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas