

# 歌玛酒庄 卡达尼陈酿红葡萄酒

杜埃罗河岸原产地法定产区

类型：陈酿  
葡萄品种：添普兰尼洛  
酒瓶类型：波尔多瓶  
规格：750毫升  
采摘：波尔多瓶  
酿酒师：María José García

葡萄园：Selected plots from Villálvaro  
土壤类型：砂壤土和卵石  
海拔：780-960米  
庄园产龄：70年  
产量（公斤/公顷）：5.000



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：

根据葡萄园的位置和葡萄成熟度选择葡萄，控温28℃下发酵10天，然后浸渍进行苹果酸乳酸发酵，接着在美国和法国橡木桶中陈化12-14个月，最后在瓶中精酿至少8个月。

## 酒评：



视觉

深红宝石色调



嗅觉

散发着香甜的成熟水果的香气，带有一丝可可和烘焙咖啡的香气



味觉

酒体圆润甜美，余味悠长



适饮温度

14°C - 16°C

## 奖项：



90分  
2018

Guía Peñín



金奖  
2019

Asian Wine Trophy

[www.hispanobodegas.com](http://www.hispanobodegas.com)



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas