



歌玛酒庄

卡达尼新酿红葡萄酒

杜埃罗河岸原产地法定产区

类型:新酿

葡萄品种:添普兰尼洛

酒瓶类型: 波尔多瓶 **规格:** 750毫升

采摘: 手工采摘或机器采摘

酿酒师: María José García

葡萄园: Plots in "La rasa". Gobelet-trained / Trellis

土壤类型:砂壤土 海拔: 900米 庄园产龄: 30年

产量 (公斤/公顷): 6.000

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:

根据葡萄园位置和葡萄成熟度选择葡萄,85%的葡萄首先浸渍10-12天, 然后 控温26℃发酵,为获取最佳的香气,剩下15%的葡萄控温20℃与葡萄皮接触2-3 天后,在与其他85%的酒液一陈酿。

酒评:



视觉

强烈的紫罗兰红色



嗅觉 突出的新鲜水果的芳香





味觉



适饮温度

新鲜可口, 余韵持久 12°C - 15°C

www.hispanobodegas.com

@Hispanobodegas





