

歌玛酒庄

卡达尼橡木红葡萄酒

杜埃罗河岸原产地法定产区

类型：橡木

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

酿酒师：María José García

葡萄园：在 Alcubilla del Marqués 和

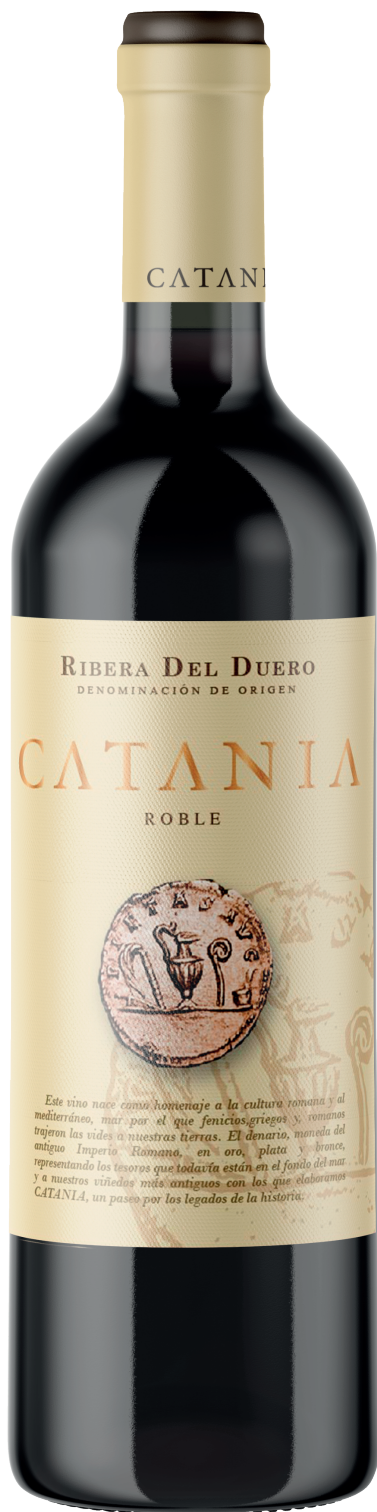
Pedraja de San Esteban. Gobelet trained

土壤类型：钙质黏土

海拔：780-960米

庄园产龄：60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：

根据葡萄园位置和葡萄成熟度选择葡萄，为充分获取香味，葡萄在4-6℃下浸渍3天，然后在控温25-26℃发酵一周，发酵后浸渍10天，进行苹果酸乳酸发酵，接着在美国橡木桶中陈酿5个月，最后在瓶中精酿至少4个月。

酒评：



视觉

带有樱桃红和紫罗兰色调



嗅觉

新鲜的水果香气，水果、香草和烤咖啡的芬芳



味觉

圆润柔滑，口感平衡，略带香草味



适饮温度

14°C - 16°C

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas