

歌玛酒庄 维娜歌玛陈酿红葡萄酒

杜埃罗河岸原产地法定产区

类型：陈酿
葡萄品种：100% 添普兰尼洛
酒瓶类型：波尔多瓶
规格：750毫升
采摘：纯手工采摘
酿酒师：María José García

葡萄园：根据葡萄藤和株龄选择葡萄
土壤类型：砂质和钙质壤土
海拔：845-960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：

根据葡萄园株龄和成熟度选择葡萄，在控温28℃下发酵10天，接着乳酸发酵10天，然后放入全新和半新法国橡木桶和美国橡木桶中陈酿14个月，最后在瓶中精酿至少8个月。

酒评：



视觉

强烈的红宝石色



嗅觉

成熟水果味，甘甜，带可可和烘焙咖啡味



味觉

口感宽广，甘甜，余韵美好，持久



适饮温度

12°C - 15°C

奖项：



92分
2019

James Suckling



银奖
2019

Decanter

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas