

# 歌玛酒庄 维娜歌玛新酿红葡萄酒

杜埃罗河岸原产地法定产区

类型：新酿  
葡萄品种：100% 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：La Rasa葡萄园、杯状葡萄园  
土壤类型：砂壤土  
海拔：900米  
庄园产龄：超过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：

手工采摘的葡萄首先经过精心挑选，在未进行低于26°C控温发酵前，将其中85%的葡萄浸渍10-12天，其余15%的葡萄则进入“控温发酵”，即酵母与葡萄皮充分接触2-3天以增强酒的芳香度，然后与其他的85%的酒液在控温20°C发酵。

## 酒评：



### 视觉

强烈的红色，边缘带紫罗兰色



### 嗅觉

突出复杂的新鲜水果香味



### 味觉

新鲜可口，余韵持久



### 适饮温度

12°C - 15°C

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



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas