

歌玛酒庄 维娜歌玛橡木红葡萄酒

杜埃罗河岸原产地法定产区

类型：橡木
葡萄品种：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
酿酒师：María José García

葡萄园：精选66处优质地块
土壤类型：钙质粘土
海拔：845-960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：

根据葡萄成熟度选择葡萄，为获得充分的香气，葡萄在4-6°C下浸渍3天，然后控温25-26°C发酵1周，接着乳酸发酵10天，然后放入全新和半新美国橡木桶中陈酿5个月，最后在瓶中精酿至少4个月。

酒评：



视觉

樱桃红色，边缘带紫罗兰色



嗅觉

新鲜水果香味，香草味、烘焙咖啡味



味觉

口感温和，新鲜、平衡，略带香草味



适饮温度

14°C - 16°C

奖项：



91分
2019

James Suckling

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas