

FICHA DE CATA

"LOGOS II"

逻各斯 II

葡萄品种: 60% 歌海娜, 20% 丹魄, , 10% 赤霞珠, 10% 梅洛

酒精度: 14%

陈酿: 14 个月美国橡木桶

"逻各斯"一词来自希腊语, 意为"语言"。

葡萄种植园位于伊比利亚山麓纳瓦拉河畔,气候受蒙卡尤山影响。葡萄采自平均藤龄为60年的葡萄园。

酿造

发酵在不锈钢罐中进行,使用该葡萄园内的本地酵母,温度控制在30°C,浸渍25天。

之后转入优质的美国橡木桶内陈酿 14 个月,期间翻桶 4次,瓶陈 12 个月后上市销售。

品鉴

樱桃红色,带深石榴色边。有歌海娜的芳香和果皮高度浸渍的香气,并有明显的橡木桶香气。入口细腻、优雅、丝滑,回味悠长。

配餐推荐

与半干绵羊奶酪、烤红肉和大型野味完美搭配。

