

FICHA DE CATA

"HEREDAD BIENZOVAL" TINTO

彼恩索瓦尔庄园红葡萄酒

葡萄品种: 70% 丹魄, 20% 歌海娜, 10% 马苏埃罗

酒精度: 13%

葡萄产自叶尔加山脉南麓家族自有的葡萄园内。 丹魄品种的采摘期为10月的前15天,歌海娜为10月中旬, 马苏埃罗为11月的第1周。

酿造

发酵在不锈钢罐中进行,为期10天。入罐满15天后将葡萄汁倒出,转入优质美国橡木桶中陈酿4个月。

品鉴

- 覆盆子红色,清澈明亮。
- 这一酿造过程使得果香非常浓郁,黑色水果和橡木桶的香气相得益彰。
- 口感和谐, 酒精和酸度的比例恰到好处。
- 后味清新,令人回味。

配餐推荐

各类小吃、肉肠、白肉、半干型奶酪以及深海鱼。

