

FICHA DE CATA

"SERNA IMPERIAL" RESERVA

帝国塞尔纳 珍藏

葡萄品种: 70% 丹魄, 20% 马苏埃罗, 10% 歌海娜

酒精度: 13,5%

酿造这款酒的葡萄大部分来自位于叶尔加山南麓一处向阳山坡上的科乌埃斯塔·拉雷娜庄园,该面积为120多公顷,系家族产业,已传承四代,一直以来仅种植葡萄。

通过细致入微的监测,采摘最佳成熟时刻的葡萄。手工采摘 挑选出健康成熟的葡萄,葡萄运送到酒庄内,还会再次通过 筛选带进行筛选。

酿造

发酵在不锈钢罐内进行,使用种植园内的本地酵母,发酵结束后,浸渍至少10天,之后转入5年均龄的美国橡木桶内陈酿18个月,期间翻桶3次,澄清后装瓶,瓶陈至少28个月后上市销售。

品鉴

砖红色,香气入鼻干净、复杂、强烈,红色水果的香气混合了陈年、香脂、香料(胡椒)、烟草和皮革的味道。结构饱满、醇美、宽广、柔顺,俱有个性,口感非常和谐,复杂而又干净的回味。

配餐推荐

塞拉诺火腿或伊比利亚火腿、腌制奶酪、红肉以及各类炖烧野味。

