

FICHA DE CATA

"LOGOS" GARNACHA

逻各斯 歌海娜

葡萄品种: 100% 歌海娜

酒精度: 14%

陈酿: 3 个月新法国橡木桶

"逻各斯"一词来自希腊语, 意为"语言"。

拉萨尔达庄园的拉各斯种植区块位于伊比利亚山麓,气候受蒙卡尤山影响。葡萄平均藤龄为 60 年,石灰石土壤非常贫瘠,所以葡萄产量极低。歌海娜是纳瓦拉葡萄园内主要种植的葡萄品种。

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 28°C,之后浸渍 25 天。 新法国橡木桶内陈酿 90 天,7 月装瓶。

品鉴

深樱桃红,石榴色边。有花香和成熟水果的香气,并有淡淡的橡木桶的香草香气。入口强劲,醇美,丰盈,复杂,阳刚又不失温柔,单宁成熟。

配餐推荐

硬质奶酪和腌制奶酪、炖肉、炖豆子、各类野味、火腿和 肉肠。

