

FICHA DE CATA

"LOGOS" MERLOT

逻各斯 梅洛

葡萄品种: 100% 梅洛

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。葡萄的平均藤龄为 40 年, 石灰石土壤非常贫瘠, 所以葡萄产量极低。

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 30 天。 新法国橡木桶内陈酿 90 天,7 月装瓶。

品鉴

深石榴色,层次感好。果香馥郁,有森林浆果的香气和果皮高度浸渍后的香气,并带有一丝橡木桶的香草味。入口有香料、葡萄干和森林浆果的味道,非常复杂、优雅,阳刚又不失温馨。

配餐推荐

硬质奶酪、半干奶酪、红肉、野味、豆子炖肉、火腿和肉 肠。

