



LA JOYA

Single Vineyard

拉豪雅单一庄园赤霞珠干红葡萄酒

这个单一庄园系列葡萄酒是用特定葡萄棚区的精选葡萄酿制而成，它生长在距太平洋32里处的El Chequen特有的土壤以及特定的葡萄棚，在第四纪的砾石粘土和持续的微风气候中生长，使每个品种都到达最佳的表现，从而酿造出具有强烈个性的葡萄酒。

| | |
|-----|--|
| 产区 | 马奇韦/埃尔契根 |
| 品种 | 100% |
| 葡萄园 | 拥有20年历史的葡萄园，其葡萄棚根据土壤类型被细分成小地块。位于科尔恰瓜河谷的西部，距海岸30公里。格架种植，技术灌溉，无农药的自然管理。 地中海型气候，沿海气候，冬季温度在8°至12°之间，夏季温度在18°至29°之间。每年降雨500毫米。 |
| 土壤 | 土壤密实，中低保水力，根系发达。 |
| 采收 | 根据土壤类别在棚区中人工采收，4月份的第二周开始。 |
| 发酵 | 在橡木和不锈钢桶中缓慢发酵，抽吸力低，通气效果好。 |
| 陈酿 | 在混凝土的卵形桶和大型橡木桶中老化12个月 |
| 酒精度 | 13,7° |
| pH值 | 3,57 |
| 残糖 | 5,83 |
| 总酸 | 3,13 |
| 品酒辞 | 呈红宝石色，干净明亮，酒体饱满，香气复杂，有很多成熟的黑色水果（如黑莓），香料（如胡椒粉和一些薄荷醇）的口味，还有茶叶，烟草，皮革和烟熏的味道。口感宽阔，酸度均衡，单宁成熟柔滑，余味持久优雅。 非常适合搭配肉类，肥肉和带骨头的红肉，也是成熟奶酪和熟食的极佳搭配。 适饮温度：13-16摄氏度。 |

BISQUERTT

Family Vineyards