



# LA JOYA

Single Vineyard

拉豪雅单一庄园玛贝尔克干红葡萄酒

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	花岗岩高度分解的土壤，保水性好的红黏土为主，属矮生地产土壤。
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	在不锈钢桶中发酵
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	14°
pH值	3,59
残糖	3,8
总酸	2,77
品酒辞	深宝石红色的酒，边缘呈紫红色，干净明亮，酒体饱满，闻起来由薰衣草和深色花朵的香气，大量黑色和成熟的红色水果香气，轻微的矿物味，增加了酒体的复杂性，口感平衡，酸度平衡，单宁多汁柔滑，果味浓郁，回味悠长。 非常适合搭配野味炖菜，红肉，意大利面和成熟的奶酪以及一般的熟食。 适饮温度：13-16摄氏度。