



LA JOYA

GRAN RESERVA

拉豪雅特级珍藏佳美娜

在马奇韦这片独具特色的风土上，伴随海风的存在让我们的葡萄园焕然一新，赋予了它们独特而无与伦比的特性，这是真正的瑰宝的起源，充满了我们追求卓越的热情。

产区	空加瓜 / 马奇韦 / 埃尔契根
品种	100%
葡萄园	20年的葡萄园，距海32公里，格架种植，使用垂直分布修剪和滴灌技术。 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	土壤层较深，顶层由持水能力较好的粘土构成。
采收	人工和机械采收，4月份的第二周开始。
发酵	用精选酵母在不锈钢罐中发酵 完成苹果酸-乳酸发酵，适时搅动带来微氧化。
陈酿	10%的葡萄酒在di三或四四次使用的橡木桶及混凝土罐中存放6到8个月。
酒精度	13,6
pH值	3,66
残糖	5,49
总酸	2,27
品酒辞	深宝石红色，明亮干净的酒体，散发着浓郁的红色水果香气，尤其是樱桃和覆盆子的香气，还有青椒和皮革的香气，入口带来轻微的烟味。口感平衡，优雅，单宁多汁且顺滑，回味悠长。 非常适合搭配烧烤，慢炖的羊肉牛肉，香辣酱意面，还可搭配半熟奶酪。 适饮温度：13-16摄氏度