



LA JOYA

GRAN RESERVA

拉豪雅特级珍藏 长相思干白葡萄酒

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 /利图埃切/乌库格尔
品种	100%
葡萄园	15年的无性系葡萄园，格子种植。距大海20公里，距通风良好的Rapel河2公里。年缓慢成熟，温度适中。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	由冲积而成的斜坡和梯田组成，具有沿海山脉的花岗岩基质的红粘土。
采收	夜间机械采收，一分为二，相隔10天。3月份的第一周开始
发酵	在不锈钢中发酵，平均温度12°C.
陈酿	完成苹果酸-乳酸发酵，适时搅动带来微氧化。
酒精度	13,5
pH值	3,20
残糖	6,29 g/L
总酸	2,87
品酒辞	明亮干净的稻草黄色，非常清新，香气极其馥郁，白色花朵，微妙的柑橘类水果和蔬菜的味道，如青椒和芦笋，有轻微的矿物质成分，口感浓郁，在口中能感觉到微微的酸度，结构良好，余味绵长持久。 非常适合搭配肉质鲜嫩的鱼，酸度不是很高的混合酸橘汁腌鱼和软奶酪。 适饮温度：10摄氏度。