



LA JOYA

GRAN RESERVA

拉豪雅特级珍藏 西拉干红葡萄酒E

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，距海岸30公里。采用格架种植，技术灌溉。 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	位于该领域的西部地区，由基岩中的花岗岩和石英与合适的粘土混合地质。
采收	人工确定性采收，3月份的第四周开始
发酵	用精选酵母在不锈钢罐中发酵
陈酿	25%的葡萄酒在第三或第四次使用的橡木桶中存放6个月
酒精度	14,2
pH值	3,76
残糖	5,06
总酸	2,64
品酒辞	呈红紫色调，明亮而干净，酒体中等，具有成熟的稀有性，其特征是成熟的黑色水果香气，如黑莓，李子和浆果，皮革，动物皮和面包的微妙风味，是由于其在桶中陈酿，口感丰富，酸度丰富，单宁宽阔而结实，回味持久。 非常适合搭配乳猪，烤羊肉，普通熟食和成熟奶酪。 适饮温度：13-16摄氏度。



BISQUERTT

Family Vineyards