



LA JOYA

GRAN RESERVA

拉豪雅特级珍藏 维欧尼干白葡萄酒

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/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	田地地面上的粘土和肥沃的土壤。
采收	人工采收，3月份的第三周开始。
发酵	酚醛在温度下缓慢发酵。最高16°C。
陈酿	通过倾析法去除沉淀物和酒泥。
酒精度	13,7
pH值	3,24
残糖	6,03
总酸	1
品酒辞	呈清澈明亮的金黄色酒体，有白花，桃子等白色水果的淡淡香气，并具有轻微的矿物质味，使其口感复杂，酸度平衡，余味悠长。 非常适合搭一般鱼类以及蒸或焗海鲜，白色野味（家禽）的理想之选。也可搭配半成熟的奶酪。 适饮温度：10摄氏度。



BISQUERTT

Family Vineyards