



品种	: 西拉	酒精度	: 14
产区	: 空加瓜谷	pH值	: 3,57
		总酸	: 5,33
		残糖	: 3,64

**葡萄园** : 此酒产自空加瓜谷沿海地区的一个庄园，该庄园位于距离太平洋24公里处，得益于凉爽的气候条件，葡萄栽植于富含粘土的运输花岗岩土壤中。葡萄树采用垂直栽培和嫁接技术，且实行精准控制的灌溉系统。

**气候** : 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** : 沿海山脉的冲积层中含有花岗岩基质的红色粘土.这种岩石性质的冲积土壤具有良好的排水性和根系发达，能够让植物在不失水的情况下成熟生长。

**采收** : 从四月第二周开始，在指定的区块或收割多边形区域内进行人工采收，采用桌面挑选法精选葡萄串。

**发酵** : 缓慢发酵并尽量减少萃取，在大型橡木桶及不锈钢罐中进行发酵，采用少次数的上泵过程以及优化的供氧。

**陈酿** : 在大型橡木桶中进行陈酿，并且有百分之二十的酒液在三至四次使用的法国橡木桶中陈酿12个月。

**品酒辞** : 此酒呈深红色调和紫色光泽其香气丰富，融合了黑莓、李子和蓝莓等黑色及蓝色水果的香味，还有黑胡椒的微妙香气，增加了酒的复杂性与高贵气息。这款酒体结构丰满，酸度鲜明，单宁圆润光滑，口感饱满，余韵悠长。

非常适合搭配烤羊肉、一般冷切肉和成熟的奶酪。

**适饮温度** : 秋冬 16摄氏度  
春夏 14 摄氏度