



# LA JOYA

GRAN RESERVA

## 拉豪雅特级珍藏 霞多丽干白葡萄酒

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	马奇韦葡萄园，15年的无性系葡萄园，格架种植。离海20公里，距Rapel河2公里，通风良好。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	位于冲积沉积层中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	在不锈钢罐中发酵，平均温度12°C。
陈酿	通过倾析法去除沉淀物和酒泥，20%的酒糟在600升的法国橡木桶中发酵
酒精度	13,2
pH值	3,29
残糖	5,54 g/L
总酸	1
品酒辞	色泽呈金黄色，酒质一流，富有浓郁而多层次的热带水果香气，如菠萝、百香果的淡淡香气，经橡木的浸泡发酵，入口有20%的甜味，又融合几许细腻的木香和增添了香草的香气，余韵悠长持久。 非常适合搭配鱼肉，焗海鲜，白肉(家禽)，还可搭配半成熟的奶酪。 适饮温度：10摄氏度。



**BISQUERTT**

Family Vineyards