



 桑娇维塞、梅洛、赤霞珠

宝姿丽大红标



完美搭配各种餐食的葡萄酒，也是搭配腌肉和中期陈年奶酪的理想之选。

桑娇维塞和赤霞珠融合，梅洛使其更为圆润。散发出红色和黑色浆果的香气，接着是薄荷醇和辛辣的香气，肉豆蔻、甘草和肉桂的味道尤为突出。结构优良，具有浓郁、一致和优雅的单宁质地。平衡度极好，芳香持久。

葡萄酒酿造

葡萄表示明显的成熟时收获，去除枝茎之后，葡萄汁在不锈钢大桶中进行发酵15天，添加土著酵母。在法国旧木桶中熟成大约6个月，最后在酒瓶培养。

品酒述评

- 外观
深邃的红宝石色，带有浅紫色调。
- 香气
弥漫和谐的花香。起初感受到的是红醋栗、黑莓和红色果莓的香气，芳香富有的。
- 口感
结构平衡，口感鲜明。圆润和谐，回味持久。

品酒建议

集优雅和芬芳于一身，口感怡人的葡萄酒。

土地

源于上新世的土层，黄沙和粘土沉积形成的土壤。有大量海洋生物化石的存在。

微气候

温暖：降水量中等偏高，冬天寒冷，夏季偏热，西朝向，因而夕照阳光充足。

朝向

位处西南方，植株朝南北向排列。

栽培体系

实行交替耕作和园区植草，采用高登树形剪枝法，每颗植株保留较少蓓蕾。在葡萄藤生长期间以及采摘终选期间进行精选疏叶；人工采摘葡萄，将收获的葡萄放在盒子中，最后在传送带上再次进行挑选。

