

RAMIRANA

冰川黑马 混酿 赤霞珠/佳美娜 2018

葡萄园

品种 63%赤霞珠—40%佳美娜

法定产区 迈坡山谷

土壤 第一层80厘米是石灰和中等水平的花岗岩粘土混合而成。第二层是花岗岩粘土、沙子和崩积成因的中型石头的混合物，有利于良好的排水和根系发育。

年份 2018年份的特点是葡萄非常健康，而且在整个季节都很稳定，一个清新潮湿的春天伴随稳定的温度，没有霜冻。随后是一个温暖的夏天，葡萄慢慢成熟，果实新鲜，PH值和酸度都恰到好处。此外，这个山谷的健康状况也非常好，温和的夏季温度使葡萄具有良好的表现力，新鲜和辛香料。

采收 4月8日采摘赤霞珠葡萄，4月28日采摘佳美娜葡萄。

酿酒工艺

发酵 为了防止氧化，葡萄在夜间进行采摘。发酵前，葡萄经过一周的冷浸渍。这样一来，果皮和果汁之间的充分接触就可以带出品种的香味和风味。发酵在24°C到26°C的控制温度下进行。在这一过程中同时也温和地抽出了单宁。

陈酿 70%的酒在法国橡木桶中陈酿10个月，其余30%在不锈钢罐中熟化，以保留混酿的果味成分，之后在瓶中继续陈酿至少6个月。

酒质分析 酒精度：13.5 % GL
酸碱度：3.70
酸度：5.35 g/l (酒石酸)

陈酿潜力 此酒在最佳条件下可储存7年。

品酒笔记

颜色 浓烈，深沉，边缘带有红宝石色。

香气 表现力较强。散发着野浆果的香气，如覆盆子、黑醋栗和赤霞珠中的黑樱桃，再加上经典的佳美娜香料香味，如黑胡椒和红辣椒。柔软的香草和干果味道由法国橡木桶酿造带来，赋予葡萄酒优雅和个性。

口感 此酒体适中，单宁顺滑，具有赤霞珠的结构和佳美娜的柔滑，达到了酸度和酒体的完美平衡。干净利落，回味持久。

侍酒建议

最好在16摄氏度左右饮用，适合搭配烤肉、成熟奶酪和白肉，如猪肉和羊肉。

