

RAMIRANA



冰川黑马 西拉 2017

葡萄园

品种	西拉100%
法定产区	迈坡山谷
土壤	高渗透性花岗岩和石质土。深度在0.6到2米之间。
年份	2017年成熟期开始时温度平均到很高，因此葡萄很快成熟。
采收	3月18日至24日期间全部由人工采摘，葡萄的感官品质、香气和单宁含量均达到最佳水平。

酿酒工艺

发酵	葡萄经过低温浸渍，尽可能保留色泽和香味，之后在不锈钢罐中发酵。
陈酿	70%的葡萄酒在法国橡木中陈酿10个月，随后在瓶中继续陈酿至少3个月。
酒质分析	酒精度：13 % GL 酸碱度：3.60 酸度：5.10 g/l (酒石酸) 残糖量：3.5 g/l
陈酿潜力	此酒在最佳条件下可储存7年。

品酒笔记

颜色	深紫红色。
香气	这款优雅的葡萄酒散发出新鲜浆果、蓝莓和黑莓的香味，同时还带有黑胡椒、丁香、烟草和黑巧克力等香料气息。
口感	此酒具有良好的浓度、平衡的酸度和成熟的中等结构的单宁。收尾坚定、持久。

侍酒建议

最好在16摄氏度到17摄氏度之间饮用。此酒适合搭配猪肉、羊肉和烤瘦肉。