

RAMIRANA



冰川天马 赤霞珠 2017

葡萄园

品种	93%赤霞珠, 5%西拉, 2%小维多
法定产区	迈坡山谷
葡萄园	特立尼达葡萄园
土壤	高度渗透的花岗岩和石质, 深度在0.6到2米之间。
年份	2017年葡萄酿造季节开始时温度适中到较高, 但下午较凉爽, 葡萄得以迅速成熟。
采收	葡萄于3月10日至4月5日之间采摘。

酿酒工艺

发酵	首先是手工精心挑选葡萄。然后将它们放入不锈钢罐中, 在酒精发酵之前, 在那里进行一周的冷浸渍。然后温度控制在25°C到30°C的条件下进行发酵。
陈酿	此酒100%在法国橡木桶中熟化12个月, 其中15%首次使用, 其余的为第二、第三和第四次使用。
酒质分析	酒精度: 13.5 % GL 酸碱度: 3.62 酸度: 5.09 g/l (酒石酸) 残糖量: 2.71 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	深宝石红色, 边缘带紫罗兰色。
香气	浓郁的黑醋栗味, 辅以黑樱桃和野生浆果。
口感	口感集中, 酒体丰满, 单宁坚实而优雅, 余味持久而干净。

侍酒建议

最好在16摄氏度到18摄氏度之间饮用, 适合搭配烧烤红肉、砂锅菜和成熟奶酪。