

# RAMIRANA



## 冰川天马 赤霞珠 2018

### 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   | 葡萄于4月6日至4月24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 % GL<br>酸碱度: 3.67<br>酸度: 4.95 g/l (酒石酸)<br>残糖量: 3.50 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, 辅以黑櫻桃和野生浆果。          |
| 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。