

RAMIRANA

冰川马王 阿帕尔塔葡萄园 2015

葡萄园

品种	65% 赤霞珠 - 20% 佳美娜 - 15% 小维多
法定产区	科尔察多山谷 - 阿帕尔塔葡萄园
土壤	15度斜坡上中等深度的砂质粘土
年份	2015年整个成熟期温度变化很大。因此，有必要定期检查所有葡萄园并尝试葡萄，以确定最佳的采摘日期。在成熟期没有下雨，因此葡萄在采摘时处于良好的健康状态，果味浓郁、葡萄酒酸度平衡，酒精含量适中。

酿酒工艺

发酵	葡萄在低温下经过预发酵浸渍，以尽可能提取更多的色泽和香味。然后在26-28摄氏度的不锈钢罐中进行发酵，使单宁能够被柔和提取，并保留浓郁的水果香味。
陈酿	这款酒100%在法国橡木桶中陈酿12个月，其中赤霞珠和小维多在225公升的橡木桶内，而佳美娜在300公升的桶内，随后继续瓶中陈酿至少6个月。
酒质分析	酒精度: 13,5 % GL 酸碱度: 3,60 酸度: 5,50 g/l (酒石酸) 残糖量: 3,0 g/L
陈酿潜力	现在即可享用，如果在适当的条件下窖藏，在接下来的8年里，它的复杂度会增加。

品酒笔记

颜色	深宝石红色，边缘带紫罗兰色。
香气	香气浓郁，散发出经典的赤霞珠黑醋栗的香味，夹杂着佳美娜的香料和小维多的蓝莓果香。
口感	柔滑与集中的完美平衡，这款混酿具有良好的持久性和新鲜度，并辅以优雅的法国橡木桶基础，更进一步地提升了丰富的香味层次。

侍酒建议

建议在16摄氏度和17摄氏度之间，搭配烤羊肉和熟肉。

