

Sillan ki

GRAN RESERVA

思兰卡特级珍藏佳美娜干红

品酒辞

明亮的深红色酒体，紫罗兰香气中伴随着成熟的红色水果和淡淡的草药香气。青椒、黑巧克力和淡淡的咖啡香气非常具有特色。入口愉悦，结构感和平衡感好，可以长时间陈放。

适合搭配带有蔬菜的各种红肉和白肉。特别是有香料的食物，可以增强葡萄酒的风味。可现在享用，或者窖藏4年以上。

适饮温度：16-18摄氏度。

基本信息

产区：莫莱谷

品种：100% 佳美娜

葡萄种植

葡萄园：圣罗莎葡萄园，距离太平洋54公里。

土壤：由冲积土组成，富含大量的圆形岩石。

产量：12,000至14,000千克/公顷

采收：筛选性机械采收，4月份最后一周开始。

葡萄酒酿造

发酵：用精选酵母在不锈钢罐中发酵约12天，温度控制在24-28°C。

陈酿：50%葡萄酒在法国橡木桶中陈酿6个月。

