

Sillanki

GRAN RESERVA

思兰卡特级珍藏梅乐干红

品酒辞

漂亮的红色，带有清晰的紫罗兰香气。成熟的红色水果（如干李子）和令人陶醉的樱桃香气。单宁柔和，酒体平衡、优雅，给人十足的清新感。

适合搭配鸡肉、火腿和温和的奶酪。和带有蔬菜酱汁的意大利烩饭或者通心粉搭配绝佳。

陈酿潜力：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% 梅乐

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，在3月份第二周和第三周。

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。

浸渍：10-12天。

陈酿：50%葡萄酒在法国橡木桶中陈酿6个月。

