

Sillan ki



RESERVA

思兰卡珍藏梅乐干红

品酒辞

明亮的红宝石色酒体，富含成熟的红色水果，有草莓、野蘑菇和湿润土壤的混合香气，入口果香丰富，新鲜感十足，单宁柔滑，多汁易饮。

白色奶油蔬菜汤的理想搭配，也可以搭配披萨和清淡的奶酪。

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：圣胡安·德拉塞拉葡萄园，使用垂直分布修剪和滴灌技术。

土壤：由冲积而成的斜坡和梯田组成，土壤肥沃度低，排水良好。

采收：筛选性机械采收，3月份的第二周开始。

葡萄酒酿造

发酵：用精选酵母在不锈钢罐中发酵，最高温度26°C。

陈酿：完成苹果酸-乳酸发酵，适时搅动带来微氧化。