

Muga

2022 年份穆加酒庄白葡萄酒 (Muga Blanco 2022)

葡萄品种：

维乌拉、白歌海娜和源自里奥哈地区的玛尔维萨

地质特点和土壤

主要是来自欧雅山谷 (Valle del Oja) 地区的钙质粘土和上纳赫里利亚 (Upper Najerilla) 山谷的含铁粘土。

酿造工艺

为了制作这款穆加白葡萄酒，首先在葡萄园中挑选葡萄串，然后手工采摘。在榨汁机中将葡萄皮短暂浸泡在葡萄汁中，然后置于不同容量的木桶和源自纳韦尔地区的新制轻度烘烤的法国橡木桶中发酵。酒精发酵完成后，葡萄酒在橡木桶中保留 4 个月，头几个月每周搅拌两次酒泥，最后一个月每天搅拌一次，以保持细酒泥与酒液充分接触，从而保护葡萄酒免受氧化，并赋予其更顺滑和更复杂的口感。

品鉴说明

这款 2022 年份的穆加酒庄白葡萄酒呈迷人的稻草黄色。这是一款风味复杂的葡萄酒，带有柑橘类水果的风味，散发柠檬、柠檬蛋糕、花香（白花）和核果（桃子）的果香，甚至还有一丝香草的味道。

在口感上，它以平衡的酸度而著称。这是一款强劲的葡萄酒，回味中再现花香、柑橘和核果的味道。

食物搭配

可完美搭配烤鱼、贝类和米饭等。非常适合作为开胃菜用玻璃杯饮用或在露台上搭配开胃小点心一起享用。

