

# Muga

## 2015年份穆加 帕多恩雅特级珍藏葡萄酒

(Prado Enea Gran Reserva 2015)

### 葡萄

天帕尼洛，加尔纳恰 和 玛祖爱罗（佳丽酿）和 格拉西亚诺。

### 土壤

石灰岩黏土和冲积土，海拔 550 米。

### 详述

酿造帕多恩雅的葡萄通常都是最后才采收。这是因为需要精心挑选位于上里奥哈地区西北方向的 Sajazarra、Cellorigo 和 Fonzaleche 村庄的高海拔地块 出产的优质葡萄品种。葡萄在橡木桶中自然发酵，不添加酵母也不进行控制温度。浸皮时间为 16 天。之后要在法国和美国橡木桶中至少陈酿 36 个月。使用蛋白滤渣后装瓶。然后在酒窖中经过至少 36 个月的 瓶中陈年 才完成整个陈酿过程。

### 品鉴

这款帕多恩雅特级珍藏葡萄酒 (Gran Reserva Prado Enea) 呈现出迷人、深沉、浓郁的樱桃红色。

散发黑色水果混合香料、姜饼和甘草的时尚香气。入口柔和平顺，带来柔和的力量和空气般轻盈的感觉，单宁羊绒般丝滑，与清新的酸度和谐平衡。余味则是奶油味、香草味和成熟的水果味交织在一起。这款酒现在喝起来很诱人，但多年陈酿后再喝品质更佳。

### 食物搭配

适宜搭配多脂鱼类、白肉、沙拉、酸橘汁腌鱼、意大利面和米饭等。

