

## 2016 年份穆加之塔 (Torre Muga 2016)

### 葡萄

天帕尼洛，玛祖爱罗，格拉西亚诺

### 土壤

白垩粘土与冲积粘土

### 详述

采用自然发酵工艺。葡萄通常会在木桶中利用天然酵母发酵，无需进行温度控制。浸渍时间可能会有所差异，可长达两三周。葡萄酒在来自阿利耶地区的新制法国橡木桶中陈酿 18 个月。陈酿之后，利用新鲜的蛋白类物质对葡萄酒进行柔和澄清。

### 品鉴

酒杯中挂杯明显充分彰显该款葡萄酒的优雅。杯口周围的紫色色调显示其年轻气息。

入鼻后可以感受到熟透的黑色水果香气，辛辣的黑胡椒香气和林地香草的气味。散发迷迭香和顶级橡木桶中陈酿产生的烟熏味，香味和谐均衡，无与伦比。

丹宁雅致多汁，酸度强烈愉悦，口感平衡。有甘草和胡椒的回香。一款非常持久、优雅、宜人且平易近人的葡萄酒。

### 食物搭配

该款葡萄酒适合休闲时搭配红肉饮用，也可以单独饮用。搭配香煎白鱼饮用也非常不错。

