

Muga

2020 年份穆加酒庄白葡萄酒 (Muga Blanco 2020)

葡萄品种：

主要是维乌拉，搭配少量源自里奥哈地区的白歌海娜和玛尔维萨。

地质特点和土壤

位于上里奥哈地区的石灰质粘土和冲积土。

酿制过程

人工采收后，将葡萄装进 200 公斤的板条箱中，用冷藏货车送至酒庄。

在榨汁机中将葡萄皮短暂浸泡在葡萄汁中，然后置于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，葡萄酒会在橡木桶中再发酵三个月，其间每周搅拌两次细酒糟，以使其保持与葡萄酒的接触，保护葡萄酒免受氧气的侵害，使葡萄酒的口感更加柔顺和丰富。

品鉴

呈草黄色。

非常强烈和复杂的香味，带有明显的柑橘类水果风味（柠檬、酸橙、柠檬蛋糕），和淡淡的榛子、轻度烘烤和香草的味道。

受益于与细酒糟一起发酵，口感平衡丝滑，酸度适中，余味绵长。

食物搭配

口感醇厚，酸度适中，适合搭配烤鱼、贝类和烟熏三文鱼一起食用。

