

2020 年份弗洛尔穆加桃红葡萄酒 (Flor de Muga Rosado 2020)

葡萄品种
红歌海娜。

地质特点和土壤

弗洛尔穆加桃红葡萄酒产自 Alto Nájera 地区的十几个精心挑选的地块，这里属于大陆性气候，葡萄树龄在 70 至 90 年之间。葡萄园海拔 600 到 750 米之间，主要位于山坡上，树形采用高杯式修剪方式。葡萄树呈梯田状分布，土壤为钙质粘土和红色亚铁粘土，非常适合种植这些接近百岁的歌海娜葡萄树。

酿造工艺

葡萄是在葡萄成熟的高峰期手工采摘，然后装在小木箱里冷藏运输到酒窖中，以完整保存芳香度。经过短时间带皮浸泡后，选取仅靠重力就从榨汁机中流出的 50% 的自流葡萄汁。

然后置于小橡木桶中在低温下按地块分别进行发酵。由于某些选定的地块体积小，有时需要在 500 或 1,000 升的酒桶中进行这一过程。发酵完成后，将酒留在细酒泥中至少四个月，并定期搅拌使其良好悬浮，以自然的方式保护葡萄酒，保留香气并赋予其更厚重的口感。完成此过程后，就根据所产地块对葡萄酒进行逐块品尝，以确定最终的混酿比例。

品鉴说明

雅致的淡粉色，具有明显的芳香强度。具有复杂的气味，我们可以闻到核果的香气（桃子、油桃），柑桔类水果和白花的芳香，还有源自小橡木桶发酵过程中产生的辛辣风味。

味道上很有表现力。由于定期搅拌细酒泥，酒体均衡，酸度良好，口感圆润。余味绵长。

食物搭配

面食、米饭、白肉和各种奶酪。

