

Muga

2022 年份弗洛尔桃红葡萄酒 (Flor Rosado 2022)

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上纳赫里利亚 (Alto Najerilla) 地区和欧雅山谷 (Valle del Oja) 上游的十几个精心挑选的地块，这两个地区都属于大陆性气候，葡萄树龄在 70 至 90 年之间。低产灌木式葡萄树主要生长在斜坡上。钙质粘土结合含铁粘土的特性、地理位置和气候，使其成为保持酿造高复杂度桃红葡萄酒所需的新鲜特征的理想选择。

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首先流出的 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。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

这款葡萄酒泛着明亮的淡粉色。香气复杂而浓郁，带有红色浆果、核果（桃子、杏子）、白花和柑橘类水果的香气——所有这些都是红歌海娜葡萄品种的典型特征。您还可以闻到源自小橡木桶中酿造和陈酿所产生的微妙的辛辣味（香草、肉桂）。口感非常顺优雅和平衡。显著的酸度让味道持久且富有活力。水果的味道再次出现在口中，尤其是杏味。余味悠长而清新，单宁柔顺，使其成为一款酒体适中的美味佐餐葡萄酒。

食物搭配

面食、米饭、白肉和各种奶酪。

