



#### 葡萄

天帕尼洛，加尔纳恰、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

与我们的慕卡托雷 (Torre Muga) 品牌一起，帕多恩雅始终是最后进入酒庄的酿制品种，产地位于比亚尔瓦德里奥哈地区 Montes Obarenes 山脉南坡之上，是著名的优质葡萄产品。酿制时将葡萄置于 1 万公升的橡木桶中发酵，在此过程中无需进行温度控制或加入酵母菌。浸泡时间维持 16 至 20 天。然后将葡萄酒放入 1 万 6 千公升的美国橡木桶中陈酿 12 个月，之后再放入法国橡木桶中陈酿至少 36 个月。在陈酿结束时，葡萄酒在装瓶之前会使用新鲜蛋清轻度过滤，然后贮藏在酒窖中保存至少 36 个月以完成陈化过程。

#### 品鉴

这款帕多恩雅特级珍藏葡萄酒呈现出诱人浓郁的樱桃红色。

诱人的复杂香气扑鼻而来，兼具细腻和优雅。淡雅柔滑的橡木气息与各种红色浆果和黑色森林水果以及甘草和吐司的味道混合在一起。

入口口感柔和，酒体适中，丝滑、丰满、圆润，清新怡人。这款特级珍藏葡萄酒丹宁成熟细腻，酸度适中，可以即时享用，但陈年数年后口感会更好。

#### 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。