

Muga

2018 年份穆加酒庄珍藏葡萄酒 (Muga Reserva 2018)



葡萄品种

天帕尼洛、红歌海娜、玛祖爱罗和格拉西亚诺。

地质特点和土壤

第三纪的钙质粘土。

陈酿

手工采收，使用本地酵母在木桶中发酵。

在由我们精选的橡木制成的木桶中陈酿 24 个月。木材的比例为 80% 的法国橡木和 20% 的中欧和美洲橡木。

装瓶前，利用新鲜的蛋白类物质对葡萄酒进行澄清处理。陈酿之后装瓶贮藏在酒窖中陈化至少 12 个月时间，之后再上市销售。

品鉴

酒体呈明亮的宝石红色，深浅适中，边缘呈石榴石色。香气浓郁而复杂，主要有覆盆子和黑莓的果香，其次是香草和甘草的香味，还有微妙的巧克力和成熟水果的香味。

口感非常平衡，具有良好的酸度和柔和的单宁。回味悠长，果香浓郁。非常适合现在享用，而且由于具备出色的平衡和结构，这款酒可以存放多年。

食物搭配

这款酒非常适合搭配肉类菜肴，如丁骨牛排，也可以搭配熟食和各种砂锅菜。
