

Muga

2020 年份穆加玫瑰红葡萄酒 (Muga Rosado 2020)

葡萄品种

歌海娜和维乌拉。

地质特点和土壤

主要是源自上纳赫里利亚 (Najerilla) 河谷区域的石灰质粘土和含铁粘土。

酿酒方法

由机器采收的葡萄被装在 200 公斤的容器里送到酿酒厂。在压榨机中温和浸泡 5 小时后，葡萄汁在 16-18°C 左右的温度下发酵 15-20 天。这使我们能够最大限度地保留酿造葡萄酒所用葡萄的芳香、复杂性和强度。

一旦发酵完成，与细酒糟一起悬置 12 周，让口感更加圆润。在装瓶之前，请先进行冷处理以稳定酒质。

品鉴说明

一款淡粉色的葡萄酒。

非常强烈的而复杂的酒香，有核果(桃子、杏子)、柑橘(柑皮)、新鲜红浆果和杏仁等坚果的香气。

口感清新均衡，酸度适中，回味悠长。

食物搭配

适合搭配海鲜、意大利面、米饭和沙拉。

