

Muga

2022 年份穆加酒庄玫瑰红葡萄酒 酒 (Muga Rosado 2022)

葡萄品种

歌海娜和维乌拉

地质特点和土壤

主要是来自欧雅山谷(Valle del Oja)地区的钙质粘土和上纳赫里利亚(Upper Najerilla)山谷区域的含铁粘土。

酿造过程

葡萄人工采收。在压榨机中轻度浸渍5小时后，葡萄汁在16-18°C左右的控制温度下发酵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新鲜度、复杂性和芳香强度。一旦发酵完成，它会与悬浮的细酒糟一起继续陈酿16周时间，让口感更加润滑，回味更加持久。在装瓶之前，将进行冷处理以稳定酒质。

品鉴

2022年份穆加酒庄玫瑰红葡萄酒尤为显著的一点就是其淡雅的玫瑰粉色。香气浓郁而复杂，初始散发桃子、草莓和白花的芬芳。口感上，这款葡萄酒酸度适中、酒体良好、果香平衡、回味悠长。

在回味中可以感受到核果和柑橘的风味。

食物搭配

适合搭配海鲜、意大利面、米饭和沙拉。非常适合作为开胃菜用玻璃杯饮用或在露台上搭配点心一起享用。

