

Muga

2019 年份特选佳酿 Special Selection 2019)

葡萄品种

天帕尼洛, 加尔纳恰、玛祖爱罗 (佳丽酿) 和 格拉西亚诺。

地质特点和土壤

位于 Montes Obarenes 和 Sierra Cantabria 山脉的斜坡之上的第三纪粘土 - 石灰岩土质的梯田。

陈酿

在橡木桶中使用天然酵母发酵后陈酿 26 个月, 40% 为新制法国橡木桶, 60% 为二次利用的自制法国橡木桶。在利用新鲜的蛋白类物质对葡萄酒进行澄清后装瓶, 然后贮藏在酒窖中保存至少 18 个月以完成陈化过程。

品鉴

这款穆加 2019 年份精选特酿葡萄 (Muga Selección Especial 2019) 具有浓厚、深沉的黑樱桃色泽和酒裙。

浓郁的黑莓等成熟水果的香气与丁香和香草的辛辣香气相辅相成, 使酒体更加复杂。

口感上有明显且融合良好的酸度, 单宁光滑, 酒体适中。非常丝滑和优雅, 成熟的果香与融合良好的木香交织在一起。回味绵长均衡。

一款具有良好酸度和单宁的珍藏级葡萄酒, 具有极佳的陈年潜力。

食物搭配

这款葡萄酒适合搭配红肉、羊肉和各种野味菜肴。

