

Muga

2019 年份阿罗 (Aro 2019)

葡萄品种

天帕尼洛和 格拉西亚诺。

土壤

白垩粘土与冲积粘土。

酿造工艺

采用自然发酵工艺。葡萄通常会在木桶中利用天然酵母发酵，无需进行温度控制。浸渍时间可能会有所差异，可长达两三周。葡萄酒在来自阿利耶地区的新制法国橡木桶中陈酿18个月。陈酿之后，利用新鲜的蛋白类物质对葡萄酒进行柔和澄清。

品鉴

酒体呈红色，带有紫罗兰色，酒裙深沉，香气浓郁，有明显的橡木风味，带有丁香、香草和乳酸的香味。

果味占主导地位，伴有红色水果和非常成熟的野生浆果（黑莓、红醋栗、野草莓）风味和花香（紫罗兰花瓣）。陈酿带来肉桂和黑胡椒的辛辣风味。完美融入的橡木味道彰显了这款葡萄酒的优异品质。

在口感上，这款酒有很好的骨干和酸度，清新，单宁圆润。余味绵长。这款葡萄酒具有巨大的窖藏潜力和持久、饱满、优雅的回味。

